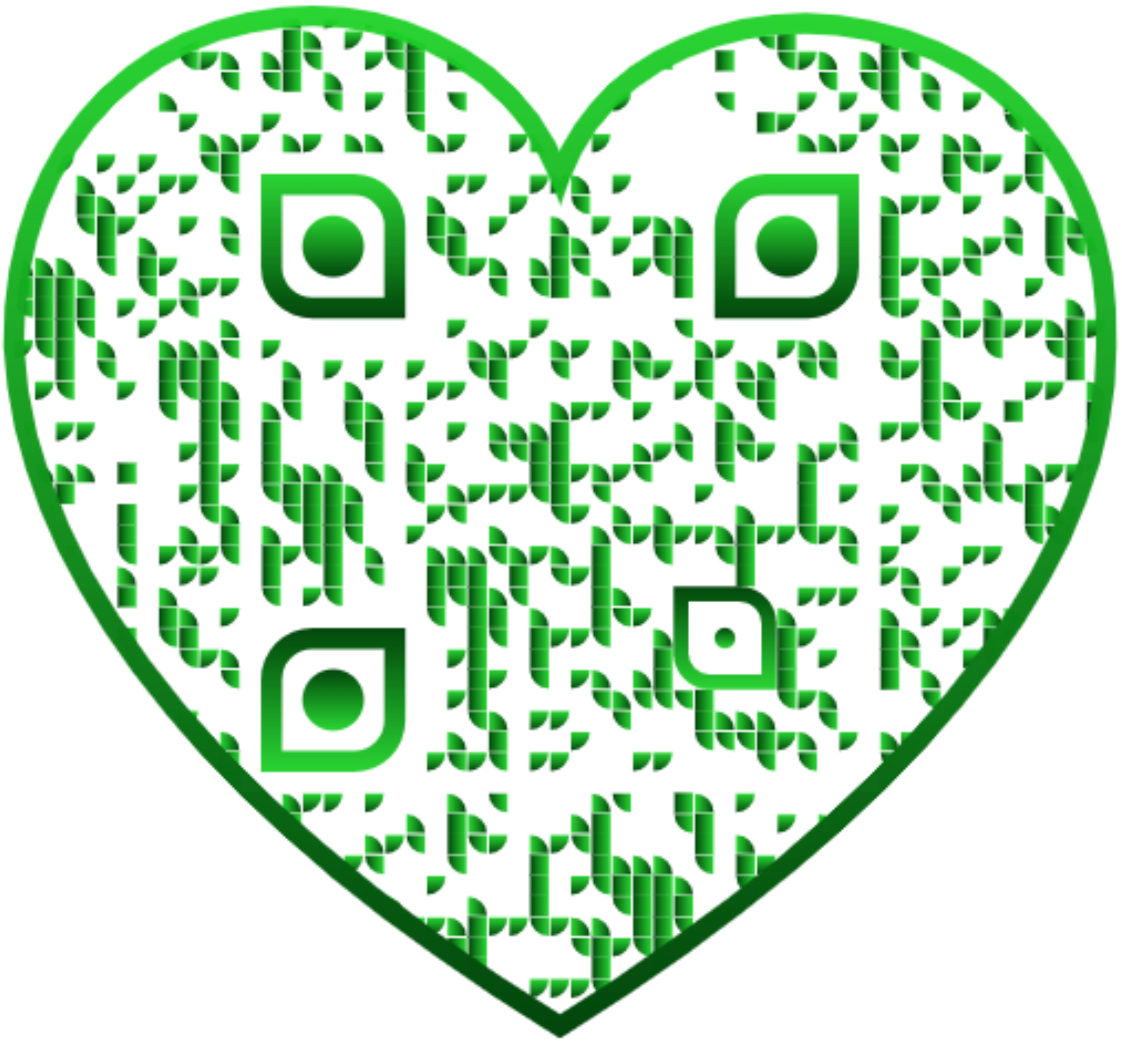
CEDRIC GROLET
FRUITS



Как пользоваться книгой?

Специально для Вашего удобства я объединила скан и перевод. В этой версии все картинки подписаны, а за франкоязычным рецептом следуют русскоязычные.

Обратите внимание!

1 Некоторые страницы теперь не по порядку. И это не значит, что всё вразброс, и Вы не сможете найти рецепт. Просто я перенесла все фотографии готовых десертов в начало рецепта, чтобы было понятнее, а то у Седрика картинки то в середине рецепта были, то в конце, то в начале-это было крайне неудобно. Теперь так: фотография десерта с названием на русском-франкоязычный рецепт-русскоязычный рецепт.

2 Практически во всех рецептах у Седрика есть ссылки на страницы с базовыми рецептами, эти рецепты находятся в конце книги. Естественно, и в переводе были указаны номера страниц из бумажной книги. Но я поправила этот момент специально для Вашего удобства, теперь номера страниц соответствуют номерам страниц именно в скане. Просто вводите указанный в рецепте номер страницы в окошко выбора страницы в Вашем просмотрщике, и Вы автоматически перенесётесь на нужную страницу с рецептом. Очень просто.

3 Есть ещё один нюанс с базовыми рецептами - одна страница франкоязычных рецептов обычно соответствуют двум страницам перевода. Так что если страница указана 506, то можете смотреть и следующую за ней 507. На этих двух страницах и будет нужный рецепт.

4 Тема фруктов не раскрыта. Очень кратко Седрик дал информацию о придании формы. Советую смотреть о формовании в тарталетках, где используется половина фруктов. Но от меня в письме есть небольшой подарок-подсказка - скрытая съёмка мастер-класса Седрика. Там очень короткие видео, но они помогут Вам в сборке некоторых десертов

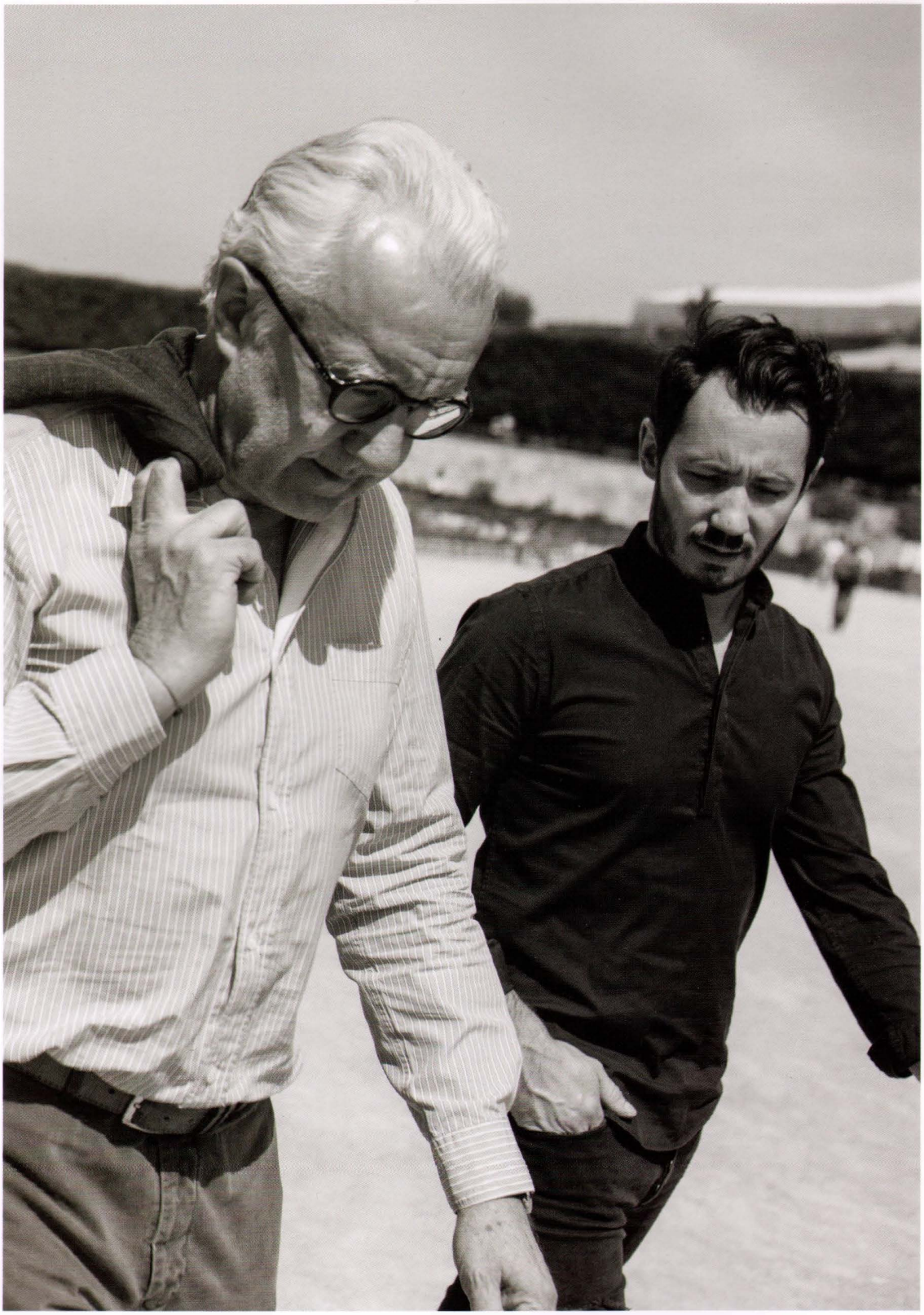
В общем, написала я как-то сложно, на самом деле всё легко. Быстро разберётесь, просто пользуйтесь нумерацией страниц именно в этом скане с переводом и быстро всё найдёте.

Приятного изучения. Рецепты и вкусовые сочетания у Седрика просто восхитительные!

CEDRIC GROLET

FRUITS

DUCASSE EDITION



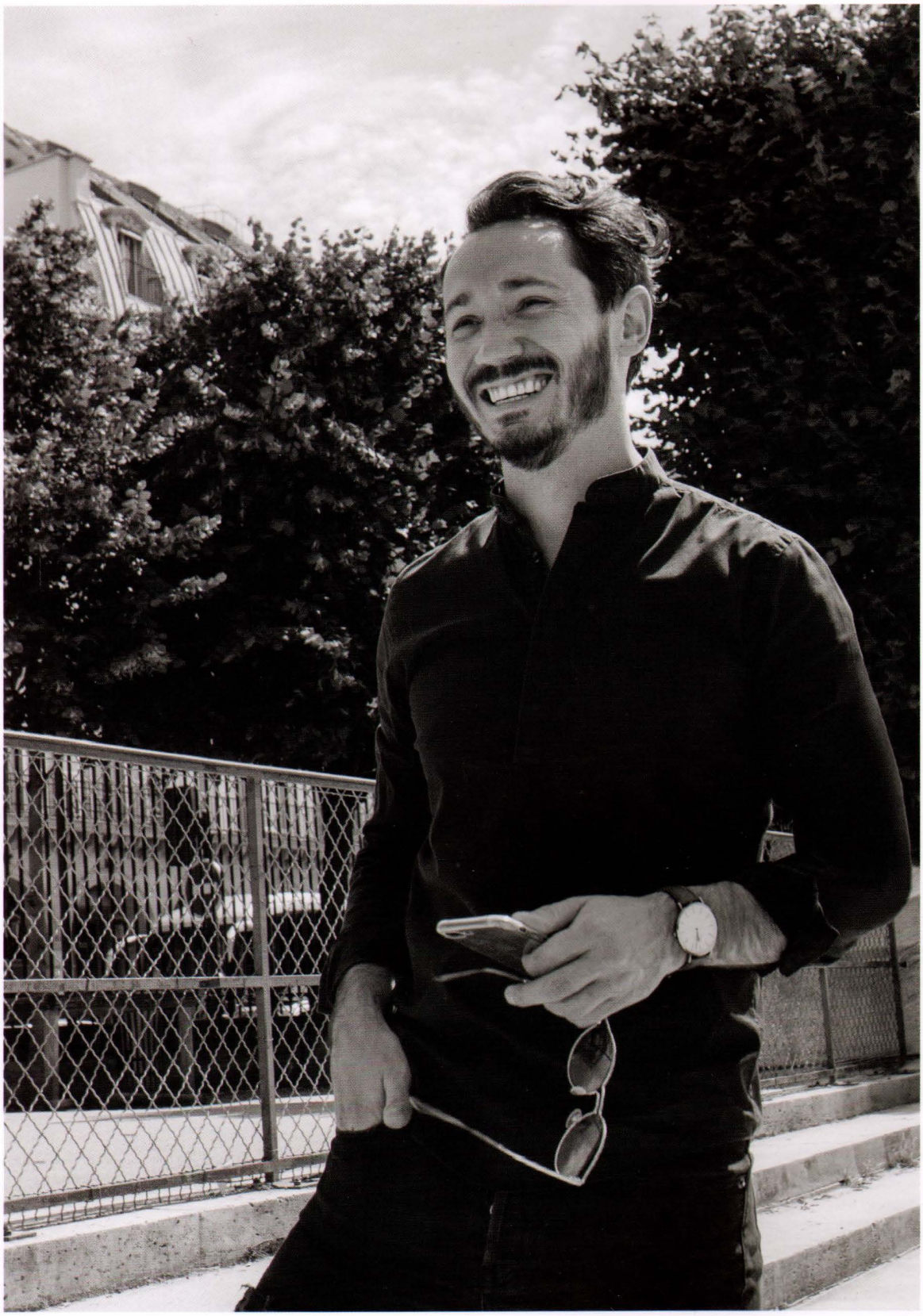
Je pourrais faire ici l'éloge de Cédric Grolet. Les compliments seraient nombreux pour ce trentenaire qui a passé la moitié de sa vie à accumuler récompenses et distinctions. Mais je serais sans doute suspecté de parti-pris puisque Cédric est le chef pâtissier de l'Hôtel Le Meurice, à Paris. Je pourrais aussi annoncer au lecteur gourmand que les recettes présentées dans ce livre sont aussi belles à regarder que délicieuses à déguster. Je le sais, je les ai toutes goûtées et elles m'ont toutes séduit par leur justesse absolue. Mais je préfère en laisser à chacun la délicieuse surprise.

Il me faut donc parler de la seule chose qui compte : l'extraordinaire vision de Cédric Grolet sur son métier.

Cédric est guidé par deux exigences. D'abord, faire simple – et chacun sait que c'est un objectif très compliqué à atteindre car il faut renoncer à toutes les facilités, élaguer et ne conserver que l'essentiel. Ensuite, s'inspirer de la nature. En pâtisserie, cette ambition ouvre un champ nouveau et prometteur. Il faut voir Cédric choisir le citron dont l'acidité et la texture conviendront le mieux à son projet ou comparer les mérites de la crème maturée à point de tel ou tel producteur. Mettre le produit au centre de son travail est un changement de perspective radical qui l'a amené à redéfinir les gestes de son métier. Jamais avant lui un pâtissier n'avait emprunté avec une telle intelligence les techniques du cuisinier comme la réduction, la concentration ou même le rôtissage.

Ce livre fera date.

Alain Ducasse



Lorsque mes clients me demandent : « pourquoi les fruits ? », je leur réponds que ça vient d'abord de l'éducation très simple que m'ont donnée mes parents. Quand j'allais à l'école, j'emportais pour le goûter des fruits cueillis de l'arbre. C'est toute une histoire de déguster un fruit de cette manière...

Ce qui me paraît essentiel dans ce livre, c'est d'évoquer l'importance des fruits et le rôle primordial qu'ils jouent dans la pâtisserie, qu'ils viennent de chez nous ou du bout du monde. Je me demande constamment comment leur rendre le meilleur hommage possible. Pour cela, je n'oublie jamais que chaque fruit est unique et que sa saveur doit être soulignée de manière spécifique. Un agrume, par exemple, exprimera toute sa puissance dans une composition fraîche, alors que le goût de la fraise se distingue mieux lorsqu'elle est cuisinée simplement, tiède avec un peu de sucre et un filet d'huile d'olive.

Ce livre n'est pas dédié à un public précis. J'aimerais que chacun – professionnel, pâtissier aguerri ou simple amateur – puisse refaire l'une ou l'autre de mes recettes. Il y a donc beaucoup de tartes aux fruits, de cookies et de desserts à l'assiette facilement réalisables à la maison en relativement peu de temps.

D'autres, comme les fruits sculptés – que je fais sans moule et qui, à mon sens, atteignent un haut niveau de technique –, sont plus pointues et difficiles à faire chez soi. Toute sorte de public peut y trouver son compte.

D'une manière générale, j'aime faire et parler de choses simples. Aussi, la thématique des fruits me convient parfaitement car tout le monde aime ça. L'important est que les gens comprennent ce qu'ils sont en train de manger. Je passe donc du temps à choisir le meilleur fruit possible : est-il bon tout seul ? Est-il assez mûr ? Est-il bien de saison ? Respecter la nature même du fruit est la première condition pour réaliser de très bons desserts. Ensuite, je n'ai plus qu'à réfléchir à un assaisonnement pour mettre en valeur son caractère et le sublimer afin de provoquer de réelles émotions et d'invoquer des souvenirs. Certains fruits sont très bons nature, mais encore meilleurs lorsqu'on en concentre le goût, lorsqu'on le réduit à l'essentiel. Je ne suis vraiment satisfait que lorsque le dessert que j'élabore, tout en respectant le fruit originel, parvient à être meilleur que lui.

Je pourrais passer des heures entières à vous parler d'un fruit et à vous raconter son histoire !

Retrouvez toutes les créations de Cédric Grolet sur son compte Instagram @cedricgrolet. Et partagez-nous vos photos avec les #cedricgrolet et #CGfruits.

J'ai commencé la pâtisserie à 13 ans, auprès de mon grand-père qui avait un très grand hôtel dans lequel il faisait la cuisine. Ce qui m'attirait, moi, c'était le sucré. J'ai donc commencé un premier stage en pâtisserie à 14 ans, ainsi qu'un CAP pâtissier de deux ans. Écolier, je me souviens que je ne tenais pas en place sur ma chaise. La pâtisserie est parvenue à me faire gagner en maturité et m'a vraiment épanoui. Un épanouissement qui n'a eu de cesse de croître par la suite. Motivé par divers concours passés, j'ai signé pour deux années d'étude supplémentaires en m'engageant dans un BTM à Yssingeaux. Après, vient le moment du grand saut. J'ai pris mon courage à deux mains et je suis allé tenter ma chance à Paris. L'idée était de franchir un cap en allant à la rencontre des plus grands. Première étape de ce voyage initiatique : Fauchon. Une maison emblématique au sein de laquelle j'ai fait mes gammes auprès de 3 chefs extraordinaires qui ont influencé, chacun à sa manière, ma philosophie d'aujourd'hui. Christophe Adam m'a appris la créativité, Benoît Couvrand m'a apporté la structure et Christophe Appert m'a mené vers la folie, le dynamisme. Ils me considéraient vraiment comme leur petit pâtissier en devenir et j'ai par ailleurs beaucoup donné de ma personne aux différents postes que j'ai occupés. Cela m'a donné l'opportunité de faire énormément d'essais, de voyager dans le monde entier et donc de m'enrichir considérablement. Toutefois, au bout de cinq ans, j'ai eu l'impression d'avoir pris tout ce qu'il y avait à prendre et je me suis dit qu'il était temps pour moi de voler vers de nouveaux horizons. J'ai alors rejoint Yannick Alléno et Camille Lesecq au Meurice, à 25 ans. J'ai pris une véritable gifle. Le niveau d'exigence était incomparable et je m'en suis trouvé perturbé, voire perdu. J'ai pris conscience qu'il fallait absolument que je comprenne le goût, soutenu dans cette quête par Yannick Alléno et Camille Lesecq. À leur départ en 2012, j'ai été propulsé au poste de chef pâtissier. C'est à ce moment-là qu'Alain Ducasse est arrivé, avec Christophe Saintagne à ses côtés, et qu'un tournant s'est opéré dans ma carrière. Si les débuts ont été compliqués à gérer, Alain Ducasse, fort de son identité très marquée, avait les clés de ma réussite. Il a été dur, droit et juste. « Arrête de faire de belles choses, travaille le goût », m'a-t-il dit. Avec Christophe Saintagne en cuisine, j'ai donc passé une année entière à me remettre en question ; ça a été la plus grande force de mon parcours. Il me parlait tous les jours de saveur, d'assaisonnement, d'audace, d'association, de texture, etc. et ne m'a laissé souffler que lorsque j'ai commencé à comprendre. Son départ du Meurice m'a attristé car on avait fini par former un joli duo. Heureusement, je suis parvenu à retrouver le même équilibre avec Jocelyn Herland qui a pris la relève en cuisine.

Désormais, je travaille directement avec Alain Ducasse. Il sait qui je suis, me respecte et me laisse libre. Il ne se passe pas une seule journée sans qu'il ne s'intéresse à ce que je fais, ce qui me pousse à aller chercher l'audace et la perfection. Je suis très admiratif de ce chef visionnaire, j'ai de la chance d'avoir ce rapport avec lui. C'est important pour moi d'en être arrivé là, mais je n'aurais pas pu

le faire sans mes collaborateurs. On m'a toujours appris qu'il fallait savoir s'entourer. J'ai derrière moi une équipe formidable qui travaille d'arrache-pied pour m'aider à tendre vers la perfection. Mes deux sous-chefs, Yohann Caron et Thibault Hauchard y sont pour beaucoup. Je leur donne de plus en plus de liberté, ce sont de très bons pâtissiers et, grâce à eux, je peux m'adonner pleinement à la création. Aujourd'hui, ma philosophie est simple : je prends du recul, je dessine énormément et je réfléchis. Je pense en termes de saison, de forme et d'audace et je les associe pour concevoir mes desserts. Ensuite, mes chefs prennent le relai et, suivant mes indications, me proposent différents essais. Je goûte beaucoup de choses, mais toujours avec un palais neuf – lorsque je n'ai pas faim. Tant qu'un dessert ne me satisfait pas pleinement, je le fais refaire. Ce n'est que lorsque je commence à trouver le bon goût que la construction du dessert dans sa forme définitive peut commencer. Puis, lorsqu'il est parfaitement prêt, et à ce moment-là seulement, nous le mettons à la carte. Mon habitude ensuite est d'aller recueillir la réaction des clients. Grâce à leurs retours, mon palais grandit davantage. Mon objectif aujourd'hui est d'enrichir ma pâtisserie par le voyage, comme je vois Alain Ducasse le faire. Je me déplace dans le monde entier pour transmettre mon savoir-faire, c'est fascinant. Dans chaque pays, les gens me posent des questions différentes, liées à leur culture et à leurs goûts, et leurs réactions ne sont jamais les mêmes. Cela me fait grandir.

Ce livre, qui est le premier – et qui constitue un rêve pour moi – est en ce sens très important. Il me permet de mettre les choses à plat, de les regarder avec un peu de recul et de voir ce que je peux encore perfectionner. Je vois cela comme une nouvelle marche à gravir : il m'oblige à me remettre en question. La pâtisserie, d'ailleurs, n'est-elle pas une éternelle remise en question ? Si elle plaît aujourd'hui, il faudra qu'elle plaise encore demain.

CÉDRIC GROLET

EN QUELQUES DATES

2000
commence son CAP pâtissier

2006
devient commis chez Fauchon

2011
devient sous-chef au Meurice

2013
passe chef pâtissier du Meurice

2015
est sacré chef pâtissier de l'année par le Magazine Le Chef

2016
reçoit le Prix d'excellence du chef pâtissier de l'année par Les Relais desserts

2016
reçoit le Trophée du chef pâtissier de l'année par Les Toques blanches

2017
est sacré chef pâtissier de l'année par Omnivore

Я мог бы здесь очень долго хвалить Седрика Гроле. И комплиментов было бы не мало в сторону этого тридцатилетнего молодого человека, который половину жизни накапливает награды. Но тогда меня бы безсомненно обвинили в предвзятости, так как Седрик – шеф-кондитер отеля Le Meurice в Париже. Я также мог бы заявить о том, что рецепты этой книги такие же вкусные, как и красивые. Я это знаю, я их всех пробовал и все они меня соблазнили своею абсолютной точностью. Но я предпочитаю оставить каждому вкусную интригу.

Поэтому я буду говорить о необычном взгляде Седрика Гроле на свое дело.

Седрик руководствуется двумя требованиями. Первое – это сделать просто. Каждый знает насколько это сложно сделать, так как нужно отказаться от всех упрощенных вещей, выбросить лишнее и сохранить только основное. Второе – это вдохновится природой. В кондитерском деле такое стремление открывает новое многообещающее будущее. Стоит увидеть только, как Седрик выбирает лимон нужной текстуры и кислоты для своего проекта или сравнивает сливки того или иного производителя. Поставить продукт в центр своей работы – это радикальное решение, которое привело его к переосмыслению своего дела. Ещё никто из кондитеров так хорошо не заимствовал такие поварские техники, как концентрация, запекание, припускание.

Эта книга останется в истории.

Ален Дюкасс

Когда мои клиенты спрашивают меня: «почему именно фрукты?», я отвечаю им что это тесно связано с моим воспитанием, которое мне привили родители. Когда я ходил в школу, я брал с собой фрукты собранные из деревьев. Это целая история дегустировать фрукты именно таким образом.

Что мне кажется важным в этой книге – так это напомнить о важности фруктов и о их первой роли в кондитерском деле, не зависимо от того, откуда они происходят: с нашего региона или с другого конца мира. Я всегда себе задаю вопрос: как отдать им почтение самым лучшим образом? Поэтому я никогда не забываю о том, что каждый фрукт уникальный и его вкус должен быть подчёркнут по особенному. Например цитрусовый лучше всего подчеркнуть свежим сочетанием, в то время когда клубника вкуснее всего будет теплой с небольшим количеством сахара и несколькими каплями оливкового масла.

У этой книги нет определенной аудитории. Моя цель - дать возможность каждому повторить мои рецепты, неважно будет ли это профессионал , опытный кондитер или любитель. Поэтому в книге есть рецепты фруктовых тарт, печенья и десертов на тарелке, которые легко повторить в домашних условиях за относительно небольшое количество времени. Другие рецепты, как например десерты в виде фруктов, которые делаются не в специальных формах, а вручную и требуют высокого уровня исполнения – тяжело будет осуществить на домашней кухне. Но любой читатель сможет найти свои рецепты.

В жизни я люблю говорить о простых вещах и делать простые вещи. А тематика фруктов – это то, что нравится всем. Главное – чтобы клиент четко понимал, что именно он дегустирует. Поэтому значительное время я трачу на то, чтобы выбрать самый лучший фрукт: вкусный ли

он сам по себе? Достаточно ли спелый? Сезонный или нет? Уважать первоначальный вкус продукта – первый шаг до вкусных десертов. Дальше остается только подумать о том, чем подчеркнуть характер фрукта чтобы вызвать эмоцию и воспоминания. Некоторые фрукты очень вкусные изначально, но они становятся ещё вкуснее, когда их вкус сконцентрировать до самого главного. Полностью я остаюсь довольным только тогда, когда десерт, который я создаю, сохраняя изначальный вкус фрукта – превосходит вкус этого фрукта.

Я могу целыми часами говорить вам о фрукте и рассказывать его историю.

Я начал заниматься кондитерским делом под руководством моего дедушки, который был владельцем и поваром большого отеля. Конкретно меня привлекала сладкая часть этой профессии. Поэтому моя первая стажировка началась в 14 лет одновременно с учёбой на уровне CAP (прим. CAP – это начальный этап в обучении на кондитера) в течении двух лет. Когда учился в школе, мне было очень тяжело сидеть на одном месте. А вот кондитерское дело помогло мне повзрослеть и раскрыться. И этот рост не прекращается до сих пор. Мотивированный разными прошедшими конкурсами я решился ещё на 2 дополнительных года учёбы на BTM (прим. BTM последний этап в обучении на кондитера) Yssingeaux. Затем следовало делать серьезный шаг. Поэтому я набрался смелости и поехал испытывать свою удачу в Париже. Целью стала работа с лучшими. Первым этапом моего путешествия стал кондитерский дом Fauchon. Очень известное место, в стенах которого я получил опыт от 3 замечательных шефов и каждый из них привнёс что-то своё в мое сегодняшнее виденье. Кристоф Адам научил меня креативности, Бенуа Кувран – структурированности, а Кристоф Апер привёл меня к безумию и динамизму. Они действительно считали меня кондитером в становлении, а я в свою очередь очень много отдавал на всех позициях, на которых только работал. Это мне дало возможность очень много практиковаться, путешествовать по всему миру и значительно обогатиться. Тем не менее, после 5 лет работы в Fauchon, у меня было ощущение, что я получил там максимум и пришло время взлететь до новых горизонтов. Поэтому в свои 25 лет я присоединяюсь в команду Янника Аллено и Камий Лесек в отеле Le Meurice. И для меня это была настоящая пощёчина. Уровень требований не сравнить и поэтому я растерялся. Но я осознал, что мне нужно понять вкус, за которым и гнались Янник Аллено и Камий Лесек. После ихнего ухода в 2012 году меня предложили на пост шеф-кондитера. Именно в этот момент появляется Ален Дюкас и Кристоф Сентань, а вмесете с ними – поворот моей карьеры. В начале было очень сложно, но сильная яркая личность Алена Дюкасса смогла найти ключи к моему успеху. Ален Дюкас был суровым, прямым и справедливым. Однажды он сказал: «Прекращай делать красивые вещи, работай над вкусом». Я провёл целый год в работе на кухне с Кристофом Сентань, чтобы засомневаться в том, что я делал раньше. Каждый день он говорил мне о приправах, вкусах, текстурах, сочетаниях и смелости и не давал мне отдышаться до того момента когда я не начал что-то понимать. Его уход из Le Meurice меня очень расстроил, так как мы очень хорошо сработались. К счастью мне удалось найти такой же баланс и с его последователем Жоселиной Эрлан.

Теперь я работаю напрямую с Аленом Дюкасс. Он знает на что я способный, уважает мое мнение и даёт свободу. Не проходит и дня, чтобы он не

поинтересовался тем, что я делаю, тем, что меня толкает искать смелость и совершенность. Я очень им восхищаюсь и считаю большой удачей работать вместе с ним. Для меня важно то, чего я достиг, но я не смог бы этого сделать без моих сотрудников. Меня всегда учили что нужно уметь оглядываться. За моей спиной чудесная команда, которая работает на износ, чтобы помочь мне дотянутся к совершенству. Мои два су-шефа Йоан Карон и Тибо Ошар делают огромную работу. С каждым разом я даю им всё больше и больше свободы. Они большие профессионалы и благодаря им я могу полностью уйти в творческую часть работы. Сегодня моя философия очень проста: я отступаю, много рисую и много рассуждаю о сезонности продуктов, о формах и смелости. Затем я приобщаю своих су-шефов чтобы они прониклись идеями моих десертов. Они в свою очередь отвечают на мои запросы своими вариантами проработок. Я дегустирую очень много всего, но каждый раз как с чистого листа – когда я не голоден. Мы экспериментируем с десертом до тих пор, пока он меня полностью не устроит. И как только приближается конец поиска вкуса, начинается поиск формы. И как только закончены и форма и вкус – мы включаем десерт в меню. Мой обычай – это пойти к гостям чтобы понять их реакцию и собрать отзывы. Благодаря обратной связи моих клиентов – моя вкусовая палитра растёт ещё больше. Сегодня моя цель обогатить свое творчество посредством путешествий, как сейчас это делает Ален Дюкасс. Я перемещаюсь по миру чтобы передать свои знания и умения и это незабываемо. В каждой стране мне задают разные вопросы, связанные с культурой той или иной страны, с вкусами и реакции этих людей не всегда бывают одинаковыми.

Это первая книга, и она была для меня мечтой, поэтому она настолько важная. Она мне позволяет выжать максимум, посмотреть на это под другим углом и увидеть что ещё можно улучшить. Я вижу её как новую ступень своего роста. Она обязывает меня пересмотреть всё заново. А кондитерское дело – разве это не постоянные сомнения? Если оно нравится сегодня, нужно чтобы оно продолжало нравится и завтра.

Несколько дат из биографии Седрика Гроле

2000
Начало обучения на уровне CAP кондитер

2006
Начало работы в кондитерском доме Fauchon

2011
Принимает пост су-шефа в отеле Le Meurice

2013
Принимает пост шеф-кондитера в отеле Le Meurice

2015
Получает звание шеф-кондитера года по версии журнала Ле Шеф

2016
Получает награду шеф-кондитера года по версии Relais Desserts

2016
Получает награду шеф-кондитера года по версии Les Toques Blanches

2017
Получает награду шеф-кондитера года по версии Omnivore

18 AGRUMES

PRÉSENTATION DE CÉDRIC GROLET 06

66 FRUITS À NOYAU

RECETTES DE BASE 312

98 FRUITS À PÉPINS

TABLE DES MATIÈRES 322

188 FRUITS EXOTIQUES

GLOSSAIRE 326

164 FRUITS NOIRS & ROUGES

INDEX PAR TYPE DE DESSERT 332

208 FRUITS SAUVAGES

INDEX PAR PRODUIT 334

240 FRUITS SECS & À COQUE

AGRUMES

AGRUMES

BERGAMOTE

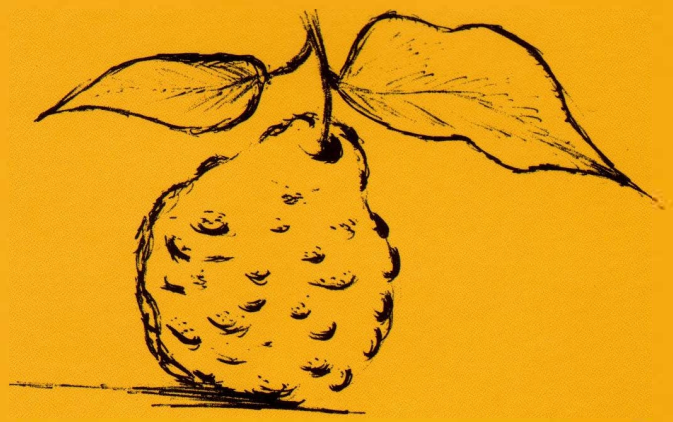
Pleine saison
janvier et février

Bien la choisir
le fruit doit avoir une peau lisse, sans taches brunes

Poids moyen
entre 90 et 180g

Conservation
à température ambiante pendant 1 semaine, dans le bac à légumes du réfrigérateur pendant 2 semaines

Associations de saveurs
mirabelle, fromage blanc, framboise



CITRON JAUNE

Pleine saison
toute l'année, selon le lieu de production

Bien le choisir
idéalement bio ou non traité, le fruit doit être d'un jaune brillant, lourd et ferme

Poids moyen
120g

Conservation
à température ambiante jusqu'à 8 jours et 10 jours au réfrigérateur dans le bac à légumes

Associations de saveurs
poivre, miel, verveine

CEDRIC GROLET

CITRON NOIR

Fruit d'origine
citron vert séché jusqu'à ce qu'il noircisse

Conservation
dans un endroit sec, dans une boîte hermétique

Associations de saveurs
pêche, poivre Timut, fraise

CITRON VERT

Pleine saison
toute l'année, selon le lieu de production

Bien le choisir
le fruit doit être ferme et d'un vert brillant et éclatant

Poids moyen
100g

Conservation
au réfrigérateur dans le bac à légumes pendant 15 jours

Associations de saveurs
estragon, shiso, menthe

CLÉMENTINE

Pleine saison
novembre à janvier

Bien la choisir
plus que la coloration, il faut vérifier la fermeté du fruit, ainsi que son parfum

Poids moyen
70g

Conservation
à température ambiante pendant 6 jours, au réfrigérateur dans le bac à légumes pendant 10 jours

Associations de saveurs
chocolat, coing, noix

KUMQUAT

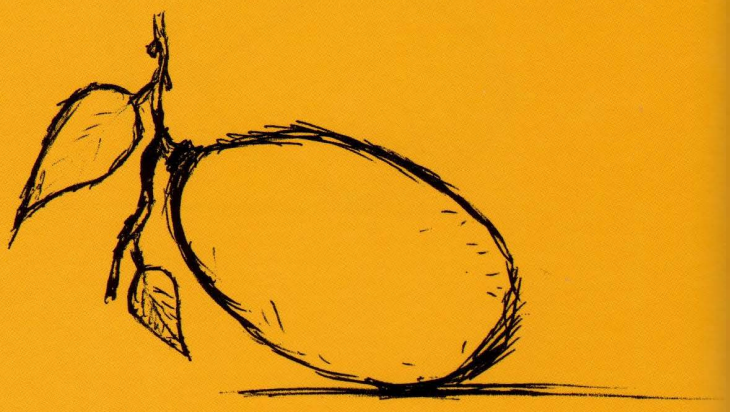
Pleine saison
novembre et décembre

Bien le choisir
le fruit doit être jaune brillant, sans taches et souple au toucher

Poids moyen
15g

Conservation
à température ambiante jusqu'à 4 jours ; au réfrigérateur dans le bac à légumes pendant 2 à 3 semaines

Associations de saveurs
citron vert, cannelle, poivre



ORANGE

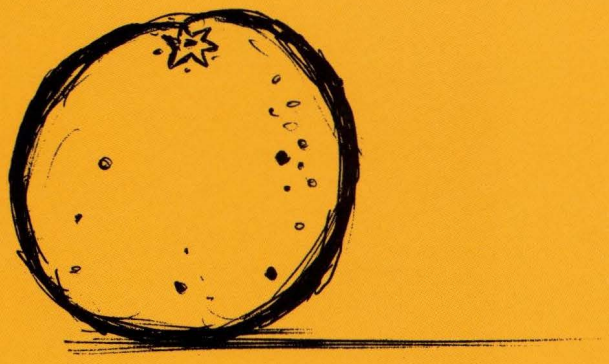
Pleine saison
novembre à avril

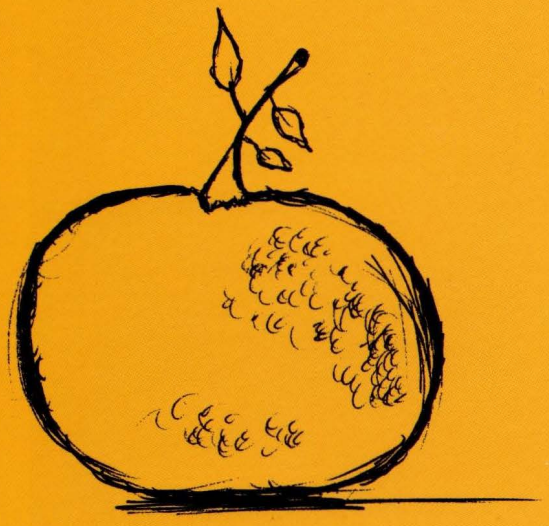
Bien la choisir
plus que la coloration, il faut vérifier la fermeté du fruit

Poids moyen
200g

Conservation
1 semaine à température ambiante, jusqu'à 10 jours dans le bac à légumes du réfrigérateur

Associations de saveurs
chocolat, fleur de badiane, kirsch





PAMPLEMOUSSE

Pleine saison
toute l'année, selon son lieu de production

Bien le choisir
le fruit doit être lourd, ferme, lisse et brillant

Poids moyen
400g

Conservation
à température ambiante pendant 10 jours, au réfrigérateur dans le bac à légumes pendant 8 jours

Associations de saveurs
rhum, vodka, poire, fromage blanc

ЦИТРУСЫ

БЕРГАМОТ

Сезон

Январь-Февраль

Правильно выбрать

Фрукт должен иметь гладкую кожу, без коричневых пятен

Средний вес

90 – 180 г

Хранение

1 неделя при комнатной температуре
В ящике холодильника 2 недели

Комбинации вкусов

Алыча, фромаж блан, малина

ЛИМОН

Сезон

Целый год, зависимо от места выращивания

Правильно выбрать

Фрукт должен быть идеальный, желтый и блестящий, тяжелый и твёрдый

Средний вес

120 г

Хранение

До 8 дней при комнатной температуре
В ящике холодильника – 10 дней

Комбинации вкусов

Перец, мёд, вербена

ЧЁРНЫЙ ЛИМОН

Происхождение

Сушеный до черного цвета лайм

Хранение

В герметической коробке, в сухом месте

Комбинации вкусов

Персик, перец тимут, клубника

ЛАЙМ

Сезон

Целый год, зависимо от места выращивания

Правильно выбрать

Фрукт должен быть твёрдым с зелёной блестящей шкуркой

Средний вес

100 г

Хранение

В ящике холодильника 15 дней

Комбинации вкусов

Эстрагон, шисо, мята

КЛЕМЕНТИН

Сезон

Ноябрь- январь

Правильно выбрать

Так же как и цвет следует проверить твёрдость и аромат фрукта

Средний вес

70 г

Хранение

6 дней при комнатной температуре
10 дней в ящике холодильника

Комбинации вкусов

Шоколад, айва, грецкий орех

КУМКВАТ

Сезон

Ноябрь- декабрь

Правильно выбрать

Фрукт должен быть блестящего желтого цвета, без пятен. Мягкий на ощупь

Средний вес

15 г

Хранение

4 дня при комнатной температуре
2-3 недели в ящике холодильника

Комбинации вкусов

Лайм, корица, перец

АПЕЛЬСИН

Сезон

Ноябрь- апрель

Правильно выбрать

Так же как и цвет следует проверить твёрдость фрукта

Средний вес

200 г

Хранение

1 неделя при комнатной температуре
До 10 дней в ящике холодильника

Комбинации вкусов

Шоколад, бадьян, кирш

ГРЕЙПФРУТ

Сезон

Целый год, зависимо от места выращивания

Правильно выбрать

Фрукт должен быть тяжелый, твёрдый, гладкий и блестящий

Средний вес

400 г

Хранение

10 дней при комнатной температуре
8 дней в ящике холодильника

Комбинации вкусов

Ром, водка, груша, фромаж блан

PRÉPARATION : 2 H 30

КАМУШКИ С ЮЗУ И БЕРГАМОТОМ

POUR 10 GALETS

CUISSON : 10 MIN

REPOS : 1 H 50

GALETS

BISCUIT JOCONDE

225g d'œufs
170g de sucre glace
170g de poudre d'amande
45g de farine
35g de beurre
150g de blancs d'œufs
25g de sucre semoule

INSERT MARMELADE BERGAMOTE

80g d'eau
230g de jus de bergamote
15g de sucre
8g d'agar-agar
170g de bergamote fraîche
15g de thé Earl Grey

CHEESECAKE CITRON

160g de fromage frais type Philadelphia®
120g de fromage blanc à 0% de M.G.
40g de sucre semoule
25g de jus de citron
Les zestes de 4 citrons
50g d'huile olive

KAPPA SCINTILLANT OR

250g d'eau
25g de glucose
2.5g de poudre scintillante or
75g de sucre semoule
2.5g de kappa

ENROBAGE JAUNE

200g de couverture ivoire
200g de beurre de cacao
4g de colorant jaune liposoluble

ASTUCE

Utilisez des gants pour sculpter les galets.

BISCUIT JOCONDE

Préchauffez le four à à 180°C (th. 6). Montez ensemble les œufs, le sucre glace et la poudre d'amande au batteur muni du fouet. Incorporez alors la farine, puis le beurre. Débarrassez, puis montez les blancs d'œufs dans le batteur muni du fouet et serrez-les avec le sucre semoule. Ajoutez les blancs montés au premier mélange, puis étalez l'appareil obtenu sur une plaque. Enfournez et laissez cuire 6 min. Débarrassez et mettez le biscuit dans un cadre de 30 x 40 cm.

INSERT MARMELADE BERGAMOTE

Faites chauffer l'eau avec le jus de bergamote dans une casserole, puis ajoutez le mélange sucre-agar. Faites bouillir 2 min et laissez refroidir rapidement en mettant 20 min au congélateur. Lorsque le gel est froid, mixez à l'aide d'un mixeur plongeant en faisant attention à ne pas incorporer d'air. Détaillez les segments de la bergamote fraîche et ajoutez-les au gel, ainsi que le thé Earl Grey haché. Coulez la marmelade obtenue sur le biscuit joconde et entreposez au congélateur pour 30 min.

CHEESECAKE CITRON

Mélangez le fromage frais avec le fromage blanc, le sucre, le jus et les zestes de citrons et l'huile d'olive. Étalez sur la marmelade bergamote et lissez à l'aide d'une spatule. Mettez au congélateur pour 1h, puis détaillez 10 disques de 10 cm et 10 disques de 4 cm de diamètre avec des emporte-pièces. Sculptez-les en forme de galets avec un couteau pour couper les angles, puis à la main pour leur donner une forme naturelle.

KAPPA SCINTILLANT OR

Faites chauffer l'eau avec le glucose et la poudre or. Mélangez le sucre avec la kappa et mettez-les dans le liquide tiède. Portez à ébullition, puis arrêtez la cuisson. Laissez un léger temps de repos pour ne pas l'utiliser directement après ébullition. Mettez dans un bol au sein d'une casserole d'eau frémissante pour refaire fondre la kappa gélifiée et froide en mélangeant souvent pour retirer la pellicule qui se forme à la surface.

ENROBAGE, MONTAGE ET FINITIONS

Réalisez l'enrobage jaune comme indiqué p. 317, portez-le à 25 °C et enrobez-en totalement les galets. Attendez 1 min, puis glacez-les en les plongeant dans la kappa or à 55-60°C.

BERGAMOTE

СТР. 19 КАМУШКИ С ЮЗУ И БЕРГАМОТОМ
Подготовка: 2 часа 30 минут
Приготовление: 10 минут
Отдых: 1 час 50 минут
Рецепт на 10 шт

Бисквит Джоконда

225 г яиц
170 г сахара
170 г миндальной пудры
45 г муки
35 г сливочного масла
150 г белков
25 г сахара

Бисквит Джоконда

Разогрейте духовку до 180 С. В чаше миксера насадкой венчик взбейте яйца, сахарную пудру и миндальную пудру. Добавьте муку, затем масло. Отдельно взбейте белки, добавьте сахар и взбейте на высокой скорости. Добавьте взбитые белки в первую массу, распределите на противне. Выпекайте 6 минут. Выложите бисквит в рамку 30 см х 40 см.

Лимонный мармелад с бергамотом

80 г воды
230 г сока бергамота
15 г сахара
8 г агар-агара
170 г свежего бергамота
15 г чая Earl Grey

Лимонный мармелад с бергамотом

Нагрейте воду и сок лимона. Добавьте смешанные вместе сахар и агар-агар. Кипятите 2 минуты, затем быстро охладите в морозильной камере в течении 20 минут. Когда гель остынет, пробейте его погружным блендером, избегая попадания воздуха. Добавьте сегменты свежего бергамота и порубленный чай. Вылейте смесь на бисквит, распределите и оставьте на 30 минут в холодильнике.

Лимонный чизкейк

160 г сливочного сыра Филадельфия®
120 г сыра фромаж блан 0% жирности
40 г сахара
25 г лимонного сока
цедра 4 лимонов
50 г оливкового масла

Лимонный чизкейк

Смешайте сливочный сыр, фромаж блан, сахар, сок и цедру лимонов, оливковое масло. С помощью спатулы распределите сверху на мармелад из бергамота. Поместите в морозильную камеру. Вырежьте 10 дисков диаметром 10 см и 10 дисков диаметром 4 см. С помощью ножа сгладьте края и придайте естественную форму камушек уже продолжая руками (прим. в перчатках).

Каппа блестящее золото:

250 г воды
25 г глюкозы
2,5 г блестящей золотой пудры
75 г сахара
2,5 г каппы

Каппа блестящее золото:

Нагрейте воду, глюкозу и золотую пудру. Смешайте сахар с каппой и добавьте в предыдущую теплую смесь. Доведите до кипения и снимите с огня. Используйте массу, когда она немного остынет. Опустите чашу с каппой в едва кипящую воду и постоянно помешивайте чтобы избежать формирования пленки на поверхности.

Желтый соус для покрытия

200 г белого шоколада
200 г масла-какао
4 г жирорастворимого желтого красителя

Совет

Пользуйтесь перчатками при формовании изделия.

Желтый соус для покрытия

Приготовьте желтый соус для покрытия как указано на стр. 509. Разогрейте до 25 С и полностью покройте камушки этой смесью.
Через 1 минуту окуните камешки в каппу температурой 55-60 С.

PRÉPARATION : 30 MIN

МАДЛЕН С БЕРГАМОТОМ

POUR 20 MADELEINES

CUISSON : 6 MIN

MADELEINES

125g de beurre
18g de miel « Béton® »
87g d'œufs
37g de lait
80g de sucre semoule
Le zeste de 2 bergamotes
2,5g de thé Earl Grey
125g de farine T45
6g de baking powder

Préchauffez le four à 200°C (th. 7). Faites cuire le beurre dans une casserole jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette. Retirez du feu, puis ajoutez le miel pour qu'il fonde. Dans un saladier, mélangez les œufs tempérés avec le lait tempéré, le sucre, le zeste des bergamotes râpé à la Microplane® et le thé Earl Grey haché. Tamisez la farine avec la baking powder et incorporez-les à la préparation précédente. Incorporez ensuite le mélange beurre noisette-miel tiède. Débarrassez dans une poche à douille et garnissez les empreintes d'un moule à madeleines en inox de 8cm, en comptant environ 25g d'appareil pour chaque madeleine. Enfournez et laissez cuire 6 min.

BERGAMOTE

СТР. 20 МАДЛЕН С БЕРГАМОТОМ

Время приготовления – 30 минут
Выпечка – 6 минут

125 г масла
18 г мёда «Béton»
87 г яиц
37 г молока
80 г сахара
2.5 г чая Earl Grey
125 г муки Т45
6 г разрыхлителя
цедра 2 бергамотов

Разогрейте духовку до 200 °C. Готовьте сливочное масло в кастрюле до получения масла beurre noisette (примечание: слегка прожарьте масло до орехового аромата). Снимите с огня, добавьте мёд, дайте ему растаять. В емкости смешайте подогретые яйца с подогретым молоком, сахар, натертую на микроплане цедру бергамота и рубленый чай Earl Grey.
Просейте муку с разрыхлителем и добавьте в подготовленную массу. Затем добавьте теплое масло beurre noisette с мёдом. Выложите массу в кондитерский мешок и наполните формы для мадлен из нержавеющей стали 8 см по 25 г.
Выпекайте 6 минут.

PRÉPARATION : 2 H 30

ЛИМОН

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 5 MIN

REPOS : 12 H + 3 H 20

CITRON

GANACHE MONTÉE YUZU

3g de gélatine
21g d'eau
530g de crème liquide
140g de chocolat de couverture Ivoire
120g de jus de yuzu

INSERT MARMELADE CITRON JAUNE

120g d'eau
180g de jus de citron
30g de sucre semoule
5g d'agar-agar
15g de menthe fraîche
55g de citron caviar
170g de citrons Meyer pochés (voir p. 315)
40g de segments de citron (environ 3 citrons)

ENROBAGE JAUNE CITRON

500g d'appareil à enrobage (voir p. 317)
4g de colorant jaune liposoluble

SOLUTION POUR AÉROGRAPHE OR

20g de kirsch
5g de poudre d'or

MONTAGE ET FINITIONS

20g de nappage neutre
10 feuilles de citron de Menton

ASTUCE

Faites bien attention à ne pas avoir de givre ou de condensation entre la couche trempée et celle veloutée.

GANACHE MONTÉE YUZU

La veille, mettez à tremper la gélatine dans l'eau froide pendant 20 min. Faites bouillir la moitié de la crème, puis ajoutez la gélatine. Versez progressivement sur le chocolat haché en émulsionnant. Ajoutez l'autre moitié de crème froide, puis le jus de yuzu. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Débarrassez dans un bac hermétique et filmez au contact, puis laissez reposer 12 h au réfrigérateur.

INSERT MARMELADE CITRON JAUNE

Le jour même, faites chauffer l'eau avec le jus de citron, puis ajoutez le sucre mélangé à l'agar-agar. Laissez bouillir 2 min, puis débarrassez dans un bac sur une petite épaisseur et entreposez au réfrigérateur le temps que la préparation refroidisse. Mixez-la avec un mixeur plongeant sans incorporer d'air. Ajoutez la menthe ciselée, le citron caviar, les citrons Meyer pochés hachés finement et les segments de citron. Débarrassez dans les alvéoles d'un moule demi-sphères de 3,5 cm de diamètre et mettez à congeler pendant 2 h.

ENROBAGE, MONTAGE ET FINITIONS

Montez la ganache yuzu bien froide, puis garnissez-en un moule de 4,5 cm de diamètre. Disposez un insert au centre, puis mettez au congélateur pour 1 h avant de sculpter à la forme d'un citron. Réalisez l'enrobage jaune comme indiqué p. 317, puis trempez-y les montages citron lorsqu'il est à 25 °C. Collez-les partiellement sur une plaque avec de la pâte d'amande. Veloutez-les avec le même enrobage à l'aide d'un pistolet aérographe, en veillant à faire quelques taches lisses pour donner un effet irrégulier. Donnez un léger coup de nappage neutre chaud au pinceau sur le tour. Mélangez le kirsch et la poudre d'or, puis passez au chinois. Versez dans le réservoir de l'aérographe et dorez les citrons avec cette préparation. Ajoutez une feuille de citron sur chaque montage.

JAUNE

СТР. 23 ЛИМОН

Взбитый юзу ганаш
3 г желатина
21 г вода
530 г сливки
140 г белый шоколад
120 г сока юзу

Начинка лимонный мармелад
120 г воды
180 г лимонного сока
30 г сахара
5 г агар агара
15 г свежей мяты
55 г лимонный икры
170 г поширанный лимон Мейер (стр. 315)
40 г сегментов лимона (около 3 шт лимонов)

Покрытие для лимона
500 г смесь для покрытия (стр. 509)
4 г желтый краситель жирорастворимый

Золотая смесь для аэрографа
20 г кирша
5 г золотой пудры

Сборка
20 г нейтрального наппажа
10 лепестков лимона из Ментона

Совет
Следите, чтобы между замороженным слоем и слоем велюра не образовался конденсат.

Взбитый юзу ганаш
Накануне оставьте желатин размачиваться в холодной воде в течении 20 минут. Прогрейте половину сливок, добавьте желатин. Постепенно вылейте на рубленый шоколад, размешивая. Добавьте вторую половину холодных сливок, добавьте сок юзу. Пробейте погружным блендером. Выложите в герметичную посуду, покройте пленкой по поверхности и оставьте отдыхать на 12 часов в холодильнике.

Начинка лимонный мармелад
В тот же день нагрейте воду с соком лимона, затем добавьте сахар, смешанный с агар-агаром. Проварите 2 минуты. Выложите в широкую емкость. Оставьте в холодильнике до остывания.
Пробейте погружным блендером избегая попадания воздуха. Добавьте измельченную мяту, икру лимона, поширанный лимон, сегменты лимона кусочками. Выложите в основу формы полусфера диаметром 3,5 см и оставьте в морозе на 2 часа.

Покрытие и сборка
Взбейте холодный ганаш юзу, выложите в формы диаметром 4,5 см. Выложите в центр начинку и оставьте в морозе на 1 часа перед тем как скульптировать в форму лимона. Приготовьте желтое покрытие как указано на стр. 509. Окуните замороженные заготовки при температуре покрытия 25С. Соедините заготовки с миндальной пастой. Покройте велюром с помощью пистолета, оставив несколько пробелов для создания эффекта натуральности. С помощью кисточки нанесите нейтральный наппаж вокруг лимона. Смешайте кирш и золотую пудру, пропустите смесь через сито. Покройте этой смесью лимоны с помощью пистолета. Добавьте лепесток лимона на каждый десерт.

PRÉPARATION : 2 H

ЛИМОННЫЙ МИЛЬФЕЙ

POUR 8 PERSONNES

CUISSON : 45 MIN

REPOS : 12 H

MILLEFEUILLE

FEUILLETAGE

Beurre manié

420g de beurre de tourage
165g de farine de gruau

Détrempe

160g d'eau
15g de sel
4g de vinaigre blanc
125g de beurre mou
395g de farine de gruau
10g de sucre glace

GANACHE CITRON

3,5g de gélatine
525g de crème liquide
135g de chocolat de couverture ivoire
135g de jus de citron jaune
Les zestes de 5 citrons jaunes

GEL CITRON JAUNE

120g d'eau
180g de jus de citron
30g de sucre semoule
4g d'agar-agar

GANACHE CITRON

La veille, mettez la gélatine à tremper dans de l'eau froide. Faites bouillir la moitié de la crème, puis ajoutez la gélatine. Versez petit à petit sur le chocolat, tout en émulsionnant. Ajoutez l'autre moitié de crème froide, puis le jus et les zestes des citrons. Mixez bien à l'aide d'un mixeur plongeant pour obtenir un mélange parfait et entreposez au réfrigérateur. Laissez reposer 12 h.

FEUILLETAGE

Le jour même, réalisez un feuilletage à 6 tours comme indiqué p. 313.

Préchauffez le four ventilé à 180°C (th. 6). Abaissez le feuilletage prêt à 2 mm d'épaisseur avec un rouleau à pâtisserie, puis faites-le cuire entre 2 plaques pendant 30 min. Détaillez 18 rectangles de 10 cm x 4 cm. Saupoudrez-les de sucre glace, puis remettez-les au four ventilé pendant 5 min. Enfin, glacez-les 10 min au four traditionnel à 250°C (th. 8).

GEL CITRON JAUNE

Faites chauffer l'eau avec le jus de citron, puis ajoutez le sucre mélangé à l'agar-agar. Laissez bouillir 2 min, puis faites refroidir rapidement en débarrassant dans un bac et en entreposant au réfrigérateur. Lorsque le gel est froid, mixez-le au mixeur plongeant en faisant attention de ne pas incorporer d'air.

MONTAGE ET FINITIONS

À l'aide d'une poche munie d'une douille lisse n° 14, dressez 2 boudins de ganache sur 2 rectangles de feuilletage retournés – côté caramélisé en-dessous. Entre les 2 boudins, insérez un boudin de gel citron à l'aide d'une poche sans douille. Parez les bords avec un couteau chaud pour qu'ils soient bien nets. Empilez les 2 rectangles, puis ajoutez-en un troisième, côté caramélisé apparent. Formez ainsi les 6 millefeuilles.

CITRON JAUNE

СТР. 24 ЛИМОННЫЙ МИЛЬФЕЙ
Подготовка: 2 часа
Приготовление: 45 минут
Отдых: 12 часов
Рецепт на 8 персон

Слоёное тесто

Масляный слой

420 г масла для слоёного теста
165 г муки с высоким содержанием протеинов

Тесто

160 г воды
15 г соли
4 г винного уксуса
125 г размягчённого масла
395 г муки с высоким содержанием протеинов
10 г сахарной пудры

Слоёное тесто

В той же день приготовьте слоёное тесто как указано на стр. 498. Разогрейте духовку до 180 С. Раскатайте готовое слоёное тесто до 2 мм толщины и выпекайте между двумя противнями в течении 30 минут. Вырежьте 18 прямоугольников размером 10 см х 4 см. Посыпьте их сахарной пудрой и поставьте в конвекционную духовку на 5 минут. Затем поместите их в духовку на обычном режиме при 250 С ещё на 10 минут.

Лимонный ганаш

3,5 г желатина
525 г сливок
135 г белого шоколада
135 г лимонного сока
цедра 5 лимонов

Лимонный ганаш

Накануне размочите желатин в холодной воде. Доведите до кипения часть сливок и добавьте желатин. Понемногу вливайте на белый шоколад, одновременно пробивая блендером. Добавьте вторую часть холодных сливок, сок и цедру лимона. Пробейте погружным миксером до красивой эмульсии. Оставьте в холодильнике на 12 часов.

Лимонный гель

120 г воды
180 г лимонного сока
30 г сахара
4 г агар-агара

Лимонный гель

Подогрейте воду с соком лимона, затем добавьте сахар, смешанный с агар-агаром. Доведите до кипения и проварите 2 минуты. Снимите с огня и быстро охладите в широкой ёмкости в холодильнике. Когда гель будет полностью холодным, пробейте его погружным блендером, избегая попадания воздуха.

Сборка

С помощью кондитерского мешка и круглой насадки № 14, отсадите 2 полоски ганаша на 2 прямоугольниках, перевёрнутых карамелизированной стороной вниз. Между двумя полосками ганаша отсадите полоску лимонного геля из мешка без насадки. Поправьте края горячим ножом чтобы они выглядели аккуратно. Выложите этих два прямоугольника друг на друга и накройте третьим, карамелизированной стороной кверху. Таким же образом соберите 6 мильфеев.

PRÉPARATION : 2 H

РОМОВАЯ БАБА С ЛИМОНОМ

POUR 8 PERSONNES

CUISSON : 1 H 40

REPOS : 1 H 40

BABAS

PÂTE À BABA

400g de farine T55
12g de sel
40g de miel
20g de levure
260g d'œufs
120g de beurre

SIROP DE CITRON

3g de gélatine
21g d'eau d'hydratation
200g d'eau
100g de sucre semoule
Le zeste de 1 citron

COMPOTÉE DE CITRON JAUNE

400g de suprêmes de citron
40g de sucre semoule
6g de pectine NH

MONTAGE ET FINITIONS

500g de crème fouettée à la vanille (voir p. 314)
Feuilles de menthe fraîche

PÂTE À BABA

Mettez la farine, le sel, le miel, la levure et les œufs dans un batteur muni du pétrin et pétrissez jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la cuve. Ajoutez alors le beurre en plusieurs fois et pétrissez à nouveau jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la cuve. Laissez-les reposer au frais, puis répartissez 35g de pâte à brioche dans des moules bouchons. Laissez pousser 40 min dans un endroit chaud recouverts d'un torchon humide. Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Posez une feuille de papier sulfurisé puis une plaque sur les moules. Enfournez et laissez cuire ainsi 30 min jusqu'à coloration. Démoulez les babas, posez-les sur une grille, puis faites-les sécher 1h à 100°C (th. 3-4).

SIROP DE CITRON

Mettez la gélatine dans de l'eau froide d'hydratation pour la faire gonfler. Dans une casserole, faites bouillir l'eau avec le sucre et le zeste de citron. Retirez du feu puis laissez refroidir à 70°C et ajoutez alors la gélatine. Laissez refroidir à 50°C, puis imbibez les babas des 2 côtés à l'aide d'un pinceau. Égouttez-les sur une grille.

COMPOTÉE DE CITRON JAUNE

Mettez les suprêmes et 20g de sucre dans un sac sous vide et faites cuire 20 min au four vapeur à 100°C (th. 3-4) ou dans une casserole d'eau bouillante. Débarrassez les suprêmes du sac, mettez-les dans une casserole et ajoutez le restant de sucre mélangé à la pectine. Faites bouillir 2 min, puis entreposez au réfrigérateur pour faire refroidir rapidement.

MONTAGE ET FINITIONS

Coupez les babas en 4 tronçons et mettez de la marmelade entre chacun d'eux. Réalisez la crème fouettée vanille comme indiqué p. 314 et servez-la avec les babas. Ajoutez quelques feuilles de menthe fraîche.

CITRON JAUNE

СТР. 26 РОМОВАЯ БАБА С ЛИМОНОМ

Тесто для Ромовой бабы

400 г муки Т 55
12 г соли
400 г мёда
20 г дрожжей
260 г яиц
120 г масла

Тесто для Ромовой бабы

Выложите в чашу миксера муку, соль, мёд, дрожжи, яйца. С помощью насадки крюк вымешивайте тесто пока оно не начнёт отставать от стен чаши миксера. Затем добавьте масло частями. Снова размешивайте тесто пока оно не начнёт отставать от стен чаши. Оставьте остывать в прохладном месте. Разделите тесто для бриоши в формы bouchon (специальная форма для выпечки бриошей в виде цилиндра).
Оставьте подыматься на 40 минут в теплом месте и покройте влажным полотенцем. Разогрейте духовку до 180 °C. Выложите лист пергамента и противень сверху на формы.
Выпекайте 30 минут до приобретения цвета. Выньте ромовые бабы из формы. Выложите их на решетку. Оставьте сушиться 1 час при температуре 100 °C.

Сироп с лимоном

3 г желатина
21 г воды для размачивания желатина
200 г воды
100 г сахара
цедра 1 лимона

Сироп с лимоном

Смешайте желатин с холодной водой и оставьте набухать. В кастрюле закипятите воду с сахаром и лимонной цедрой. Снимите с огня, оставьте остывать до 70 °C и добавьте желатин. Остудите до 50 °C, пропитайте ромовую бабу с двух сторон с помощью кисточки. Дайте стечь на решетке.

Лимонное компоте

400 г сегментов лимона
40 г сахара
6 г пектина NH

Лимонное компоте

Выложите сегменты и 20 г сахара в пакет су-вид и оставьте готовиться 20 минут в вакууматоре или в кастрюле с кипящей водой. Выложите сегменты из пакета в кастрюлю, добавьте оставшийся сахар, смешанный с пектином, дайте прокипеть 2 минуты. Чтобы быстро остудить – поставьте в холодильник.

Сборка и декор

500 г взбитых с ванилью сливок 35%, стр. **500**
листья свежей мяты

Сборка

Нарежьте ромовую бабу на 4 части. Между каждой частью выложите мармелад (прим. компоте). Приготовьте взбитые сливки с ванилью (стр. 500) и подавайте с ромовой бабой. Добавьте несколько листочков мяты.

PRÉPARATION : 3 H 30

ТАРТАЛЕТКИ «ЛИМОН»

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 30 MIN

REPOS : 24 H

TARTELETTES

MONTAGE DEMI-CITRONS
10 demi-citrons jaunes scultpés
(voir la recette du Citron jaune p. 23)

FONDS DE TARTELETTES
590g de pâte sucrée (voir p. 312)

CRÈME D'AMANDE AU CITRON
100g de crème d'amande (voir p. 314)
Les zestes de 2 citrons jaunes

CRUMBLE JAUNE
100g de crumble (voir p. 312)
1,7g de colorant jaune liposoluble
Le zeste de 1 citron jaune

MONTAGE DEMI-CITRONS
Réalisez les citrons sculptés comme indiqué dans la recette du Citron jaune (p. 23), mais en montant uniquement la moitié des formes pour obtenir 10 demi-citrons.

FONDS DE TARTELETTES
Réalisez la pâte sucrée comme indiqué p. 312, laissez croûter 24 h au réfrigérateur.
Le jour même, préchauffez le four à 160°C (th. 5-6). Faites cuire les fonds de tartelettes à blanc 20 min.

CRÈME D'AMANDE AU CITRON
Réalisez la crème d'amande comme indiqué p. 314, puis mélangez avec les zestes des citrons.
Garnissez les fonds de tartelette précuits de crème d'amande au citron, puis enfournez pour 5 min à 160°C.

CRUMBLE JAUNE
Préchauffez le four à 170°C (th. 6). Mélangez le beurre avec la cassonade, la farine et le colorant ainsi que les zestes des citrons, puis étalez l'appareil entre 2 feuilles de papier cuisson à 1mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Enfournez pour 7 min de cuisson, puis tamisez ce crumble pour récupérer les grains et supprimer les poudres.

MONTAGE ET FINITIONS
Disposez un montage citron sur chaque fond de tartelette, puis ajoutez le crumble tout autour.

CITRON JAUNE

СТР. 28 ТАРТАЛЕТКИ «ЛИМОН»

Сборка половинок лимонов

10 скульптированых половинок лимона (смотрите рецепт стр. 33)

Сборка половинок лимонов

Приготовьте скульптированые лимоны как написано в рецепте на стр. 33. Соберите только половину формы (прим. в форме автора всего 10 лунок) чтобы получить 10 половинок лимона.

Основы тарталеток

590 г сладкого песочного теста (стр. 495)

Основы для тарталеток

Приготовьте сладкое песочное тесто как указано на странице 495 . Оставьте заветриваться в холодильнике на 24 часа. Разогрейте духовку до 160 °C. Выпекайте основы для тарталеток 20 минут.

Миндальный крем с лимоном

100 г крема миндального (стр. 500)
цедра 2 лимонов

Миндальный крем с лимоном

Приготовьте миндальный крем как указано на стр. 500. Затем смешайте с цедрой лимона. Наполните предварительно испеченные основы для тарталеток миндальным кремом с лимоном. Выпекайте 5 минут при температуре 160 °C.

Желтый крамбл

100 г крамбла (стр. 495)
1.7 г красителя желтого жирорастворимого
цедра 1 лимона

Желтый крамбл

Разогрейте духовку до 170 °C. Смешайте масло с кассонадом, мукой, красителем, цедрой лимона. Раскатайте массу между двумя листами пергамента толщиной 1 мм. Выпекайте 7 минут. Просейте крамбл чтобы получить (прим. равномерные) кусочки крамбла и отделить пудру.

Сборка

Выложите половинки лимонов на каждую основу тарталеток. Вокруг половинки лимона выложите крамбл.

PRÉPARATION : 2 H

ЭКЛЕРЫ С ЛИМОНОМ И ПЕРЦЕМ

POUR 8 PERSONNES

CUISSON : 50 MIN

REPOS : 12 H + 10 MIN

ÉCLAIRS

GANACHE AU POIVRE DE SARAWAK

1,7g de gélatine en poudre
8,7g d'eau d'hydratation
201g de crème liquide
54g de chocolat de couverture ivoire
45g de jus de citron jaune
2,5g de poivre de Sarawak

ÉCLAIRS (VOIR P. 318)

400g de pâte à choux

Crumble jaune

350g d'appareil à crumble
5g de colorant jaune liposoluble
1g d'oxyde de titane

Glaçage blanc fécule

300g de glaçage blanc fécule

GAVOTTES CROUSTILLANTES

500g d'appareil à gavottes
Poivre

MARMELADE CITRON JAUNE

120g d'eau
180g de jus de citron
30g de sucre semoule
5g d'agar-agar
55g de citron caviar
40g de segments de citron
170g de citrons confits

GANACHE AU POIVRE DE SARAWAK

La veille, faites tremper la gélatine dans l'eau pour l'hydrater. Faites bouillir la moitié de la crème, puis ajoutez la gélatine. Versez progressivement sur le chocolat fondu tout en émulsionnant. Ajoutez l'autre moitié de crème, puis le jus de citron et le poivre. Mixez bien avec un mixeur plongeant pour obtenir un appareil parfaitement homogène, puis réservez 12 h au réfrigérateur.

ÉCLAIRS

Le jour même, réalisez les éclairs comme indiqué p. 318 avec un crumble jaune et faites-les cuire 20 min à 180°C (th. 6). Laissez sécher à 160°C (th. 6) pendant 5 min. Réalisez également le glaçage comme indiqué p. 319.

GAVOTTES CROUSTILLANTES

Réalisez les boules de gavottes croustillantes comme indiqué p. 319, puis saupoudrez-les de poivre.

MARMELADE CITRON JAUNE

Faites chauffer l'eau avec le jus de citron, puis ajoutez le sucre mélangé à l'agar-agar. Faites bouillir 2 min, puis mettez au réfrigérateur pour faire refroidir rapidement. Lorsque le gel est froid, mixez-le au mixeur plongeant en veillant à ne pas incorporer d'air. Ajoutez le citron caviar, les segments de citron en morceaux et les citrons confits hachés finement. Mélangez délicatement.

MONTAGE ET FINITIONS

Montez la ganache au poivre bien froide à l'aide d'un batteur muni du fouet et débarrassez dans une poche sans douille. Réalisez 4 trous sous les éclairs à l'aide de la pointe d'un couteau par exemple, puis garnissez-les de 10g de ganache et de marmelade jusqu'à ce qu'ils soient remplis. Réchauffez le glaçage blanc au four à micro-ondes pour qu'il soit à 27°C, puis glacez les éclairs une première fois. Mettez-les au congélateur pour 5 min, puis glacez-les une seconde fois. Laissez prendre quelques minutes au réfrigérateur. Au dernier moment, disposez les gavottes croustillantes au poivre sur les éclairs.

CITRON-POIVRE

СТР. 31 ЭКЛЕРЫ С ЛИМОНОМ И ПЕРЦЕМ

Подготовка: 2 часа
Приготовление: 50 минут
Отдых: 12 часов + 10 минут
Рецепт на 8 персон

Ганаш с перцем Саравак

1,7 г желатина
8,7 г воды для желатина
201 г сливок 35%
54 г белого шоколада
45 г сока лимона
2,5 г перца Саравак

Тесто для эклеров

Стр. 513

400 г теста для эклеров

Крамбл желтый

350 г теста для крамбла
5 г красителя желтого жирорастворимого
1 г диоксида титана

Глазурь белая на крахмале

300 г глазури на крахмале

Хрустящие вафли

Стр. 513

500 г теста для хрустящих вафель с перцем

Ганаш с перцем Саравак

Накануне оставьте желатин размачиваться в холодной воде в течении 20 минут. Половину сливок доведите до кипения и добавьте желатин. Постепенно вылейте на рубленый шоколад, размешивая. Добавьте вторую половину сливок. Затем сок и перец. Пробейте погружным блендером до идеальной эмульсии. Выложите в герметичную посуду, покройте пленкой по поверхности и оставьте отдыхать на 12 часов в холодильнике.

Эклеры

Приготовьте эклеры как указано на стр.513 с желтым крамблом. Готовьте их 20 минут при температуре 180 С и ещё 5 минут при 160 С. Приготовьте глазурь как написано на странице 513.

Хрустящие вафли

Приготовьте шарики из хрустящих вафель как указано на странице 513 и посыпьте их перцем.

Мармелад лимонный

120 г воды
180 г лимонного сока
30 г сахара
5 г агар-агара
55 г лимонной икры
40 г сегментов лимона
170 г лимона конфи

Мармелад лимонный

В тот же день нагрейте воду с соком лимона, затем добавьте сахар, смешанный с агар-агаром. Проварите 2 минуты. Выложите в широкую емкость. Оставьте в холодильнике до остывания.
Пробейте погружным блендером (прим. застывшую массу) избегая попадания воздуха. Добавьте икру лимона, сегменты лимона кусочками и мелко рубленные лимонные цукаты. Аккуратно смешайте

Сборка

Взбейте холодный ганаш с перцем.
Выложите мешок без насадки.
Сделайте 4 отверстия в основе эклеров. С помощью к примеру кончика ножа. Затем наполните их 10 г ганаша и мармелада до наполнения. Прогрейте белую глазурь в микроволновой печи до 27 С. Покройте эелеры первым слоем глазури. Положите их в мороз на 5 минут и покройте вторым слоем глазури. Оставьте схватиться на несколько минут в холодильнике. Перед подачей украсьте хрустящими вафлями с перцем.

PRÉPARATION : 3 H 30 MIN

ТАРТАЛЕТКИ С ЛАЙМОМ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

POUR 10 TARTELETTES

CUISSON : 35 MIN

REPOS : 24 H + 1 H

TARTELETTES CITRON VERT

FONDS DE TARTELETTES

590g de pâte sucrée (voir p. 312)
100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide
300g de crème d'amande (voir p. 314)

INSERT MARMELADE CITRON VERT

200g de citrons verts pochés
80g d'eau
230g de jus de citron vert
15g de sucre semoule
6g d'agar-agar
20g d'estragon
55g de citron caviar

CRÈME CITRON VERT-HUILE D'OLIVE

2 feuilles de gélatine
21g d'eau
Le zeste de 3 citrons verts
142g de jus de citron vert
162g d'œufs
15g de miel de lavande
85g de beurre sec froid
85g d'huile d'olive Casanova®

MERINGUE CITRON JAUNE

150g de blancs d'œufs
225g de sucre semoule
1,5g de blancs secs
Le zeste de 1 citron jaune

GEL CITRON

76g de jus citron jaune frais non filtré
25g d'eau
5g de sucre semoule
2g d'agar-agar

VINAIGRETTE CITRON

30g d'huile d'olive
35g de jus de citron
10g de citron caviar

FONDS DE TARTELETTES

La veille, réalisez les fonds de pâte sucrée comme indiqué p. 312. Laissez croûter 1 journée au réfrigérateur.

Le jour même, préchauffez le four à 160°C (th. 5-6) et faites cuire les fonds de tartelettes à blanc 20 min. Mélangez les jaunes d'œufs avec la crème et dorez-en les fonds. Enfournez pour 5 min. Réalisez la crème d'amande comme indiqué p. 314, puis garnissez chaque fond. Remettez à cuire 5 min.

INSERT MARMELADE CITRON VERT

Réalisez les citrons verts pochés comme indiqué p. 315.

Faites chauffer l'eau avec le jus de citron, puis ajoutez le sucre mélangé à l'agar-agar. Faites bouillir 2 min, puis débarrassez dans un bac et entreposez au réfrigérateur pour faire refroidir le gel rapidement. Lorsqu'il est froid, mixez à l'aide d'un mixeur plongeant sans incorporer d'air. Ajoutez l'estragon ciselé, le citron caviar et les citrons pochés finement hachés. Mettez cette marmelade dans les fonds de tartelettes.

CRÈME CITRON VERT-HUILE D'OLIVE

Mettez la gélatine dans l'eau froide pendant 20 min. Faites cuire les zestes des citrons verts avec le jus, les œufs et le miel. À la première ébullition, retirez du feu, passez au chinois, puis ajoutez la gélatine. Mixez au mixeur plongeant et incorporez le beurre et l'huile progressivement. Stockez 1h au réfrigérateur. Garnissez les tartelettes de crème.

MERINGUE CITRON JAUNE

Faites chauffer les blancs d'œufs au bain-marie à 70°C avec le sucre et les blancs secs. Montez la préparation dans un batteur muni du fouet jusqu'au complet refroidissement, puis ajoutez les zestes râpés. Pochez cette meringue à l'aide d'une douille à saint-honoré n° 20 sur les tartelettes.

GEL CITRON

Faites chauffer le jus de citron jaune avec l'eau, puis ajoutez le sucre mélangé à l'agar-agar. Laissez bouillir 2 min, puis débarrassez dans un bac et entreposez au réfrigérateur pour faire refroidir le gel rapidement. Lorsqu'il est froid, mixez à l'aide d'un mixeur plongeant sans incorporer d'air.

VINAIGRETTE CITRON

Mélangez 40g de ce gel citron avec l'huile d'olive, le jus de citron et le citron caviar. Mettez la vinaigrette obtenue au cœur de la meringue.

HUILE D'OLIVE

СТР. 32 ТАРТАЛЕТКИ С ЛАЙМОМ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

Приготовление: 3 часа 30 минут
Выпечка: 35 минут
Отдых: 24 часа + 1 час
Рецепт на 10 тарталеток

Основы тарталеток

590 г сладкого песочного теста, стр.495
100 г желтков
25 г сливок 35 %
300 г миндального крема, стр.495

Основы тарталеток

Накануне приготовьте сладкое песочное тесто, как указано на стр. 495. Оставьте заветриваться 1 день в холодильнике. В тот же день разогрейте духовку до 160 С. Выпекайте тарталетки в течении 20 минут. Смешайте желтки со сливками. Покройте этой смесью (прим. с помощью распылителя) испеченные основы тарталеток. Оставьте в духовке ещё на 5 минут.
Приготовьте миндальный крем как указано на стр. 500. Наполните основы и выпекайте ещё 5 минут.

Мармелад лаймовый

200 г поширанных лаймов
80 г воды
230 г сока лайма
15 г сахара
6 г агар-агара
20 г эстрагона
55 г лимонной икры
(прим. мякоть австралийского лимона в виде зернышек)

Мармелад лаймовый

Приготовьте поширанные лаймы как указано на стр. 503. Нагрейте воду с соком лайма, добавьте смешанный с агар-агаром сахар. Проварите 2 минуты, выложите в ёмкость. Оставьте быстро остывать в холодильнике. Когда гель остыл смешайте его с помощью погружного миксера, избегая попадания воздуха. Добавьте рубленный эстрагон, икру лимона, мелко рубленные поширанные лимоны. Добавьте этот мармелад в основы тарталеток.

Крем лаймовый с оливковым маслом

2 листа желатина
21 г воды
цедра 3 лаймов
142 г сока лайма
162 г яиц
15 г лавандового мёда
85 г масла сухого холодного
85 г оливкового масла Casanova®

Крем лаймовый с оливковым маслом

Оставьте желатин в холодной воде на 20 минут. Готовьте цедру лайма с соком, яйцами и мёдом. Как только смесь закипит, снимите с огня, процедите и добавьте желатин.
Пробейте погружным блендером. Постепенно добавьте масло и оливковое масло. Оставьте на 1 час в холодильнике. Наполните тарталетки кремом.

Меренга с лимоном

150 г белков
225 г сахара
1,5 г сухого белка
цедра 1 лимона

Меренга с лимоном

Разогрейте белки на водяной бане до 70 °C с сахаром и сухими белками. Взбейте их в чаше миксера с помощью насадки венчик до полного остывания. Добавьте цедру. Отсадите меренгу с помощью насадки сент-оноре n° 20 на тарталетки.

Гель лимонный

76 г свежего лимонного сока
25 г воды
5 г сахара
2 г агар-агара

Гель лимонный

Нагрейте лимонный сок с водой. Добавьте сахар, смешанный с агар-агаром. Дайте прокипеть 2 минуты. Выложите в емкость и оставьте быстро остывать в холодильнике. Охлажденный гель пробейте погружным миксером избегая попадания воздуха.

Лимонный соус

30 г оливкового масла
35 г лимонного сока 10 г лимонной икры

Лимонный соус

Смешайте 40 г лимонного геля с оливковым маслом, соком лимона и лимонной икрой. Выложите полученный соус в центр тарталетки.

PRÉPARATION : 1 H

ЛАЙМ ШИСО

POUR 8 PERSONNES

CUISSON : 10 MIN

REPOS : 3 H

CITRON VERT

SORBET CITRON

450g de sucre semoule
100g de glucose atomisé
40g de sucre inverti
10g de super neutrose
900g d'eau
500g de jus de citron vert
Le zeste de 2 citrons jaunes

CRÈME CITRON VERT-HUILE D'OLIVE

2 feuilles de gélatine
21g d'eau
150g de jus de citron vert
Le zeste de 3 citrons verts
160g d'œufs
150g de sucre semoule
85g de beurre sec froid
85g d'huile d'olive Casanova®

PISTOU SHISO

100g de shiso
50g de pâte d'amande
Le zeste de 2 citrons
40g de miel
40g de jus de citron
200g d'huile d'olive

JUS CITRON-HUILE D'OLIVE

200g de jus de citron acide
6g de gélatine en poudre
48g de miel « Béton »
1g de fleur de sel
180g d'huile d'olive Casanova

SORBET CITRON

Mélangez le sucre avec le glucose, le sucre inverti et le super neutrose. Faites bouillir l'eau, puis ajoutez cette préparation et portez à ébullition de nouveau. Laissez refroidir 3 h au réfrigérateur. Ajoutez le jus de citron ainsi que les zestes, puis mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Réservez au congélateur.

CRÈME CITRON VERT-HUILE D'OLIVE

Faites gonfler la gélatine dans de l'eau froide pendant 20 min. Faites cuire le jus avec les zestes de citrons verts, les œufs et le sucre. Dès la première ébullition, retirez du feu, passez au chinois et ajoutez la gélatine. Mixez avec le mixeur plongeant, puis ajoutez le beurre petit à petit ainsi que l'huile d'olive. Faites refroidir rapidement la préparation en la débarrassant dans un bac et en l'entreposant au réfrigérateur.

PISTOU SHISO

Mixez le shiso avec la pâte d'amande, les zestes, le miel et le jus de citron à l'aide d'un blender puissant et ajoutez de la glace. Montez-le à l'huile d'olive comme une vinaigrette.

JUS CITRON-HUILE D'OLIVE

Mélangez le jus de citron avec la gélatine, le miel et la fleur de sel. Montez le tout à l'huile d'olive.

MONTAGE ET FINITIONS

Déposez une cuillère de crème citronvert-huile d'olive sur une assiette, puis ajoutez un peu de pesto shiso au milieu. Dressez le sorbet et parsemez quelques feuilles de shiso. Ajoutez quelques segments de citron vert frais. Servez avec le jus citron-huile d'olive tiède.

SHISO

СТР. 34 ЛАЙМ ШИСО

Приготовление : 1 час
Приготовление: 10 минут
Рецепт на 8 персон

Лимонное сорбе

450 г сахара
100 г атомизированой глюкозы
40 г инвертированого сахара
10 г супер нейтрозы
900 г воды
500 г сока лайма
цедра 2 лимонов

Лимонное сорбе

Смешайте сахар, глюкозу, инвертированный сахар и супер нейтрозу. Доведите до кипения воду, добавьте эту смесь и снова доведите до кипения. Охладите в течении 3 часов в холодильнике. Добавьте сок лайма и цедру лимона и пробейте погружным миксером. Храните в морозилке.

Крем с лаймом и оливковым маслом

2 листа желатина
21 г воды
150 г сока лайма
цедра 3 лаймов
160 г яиц
150 г сахара
85 г сухого холодного масла
85 г оливкового масла Casanova®

Крем с лаймом и оливковым маслом

Замочите желатин в холодной воде на 20 минут. Готовьте цедру лайма с соком, яйцами и мёдом. Как только смесь закипит, снимите с огня, процедите и добавьте желатин.
Пробейте погружным блендером. Постепенно добавьте масло и оливковое масло. Выложите в ёмкость и быстро охладите в холодильнике.

Соус Песто с листьями шисо

100 г листьев шисо
50 г миндальной пасты
цедра двух лимонов
40 г мёда
40 г сока лимона
200 г оливкового масла

Соус Песто с листьями шисо

Смешайте листья шисо с миндальной пастой, цедрами, мёдом и лимонным соком с помощью мощного блендера, добавьте лёд. Взбейте с оливковым маслом до получения эмульсии.

Лимонный сок с оливковым маслом

200 г сока кислого лимона
6 г желатина в порошке
48 г мёда «Béton»
1 г соли fleur de sel
180 г оливкового масла Casanova®

Лимонный сок с оливковым маслом

Смешайте лимонный сок с желатином, мёдом и сорлью fleur de sel. Взбейте вместе с оливковым маслом.

Сборка

Выложите ложку крема с лаймом и оливковым маслом на тарелку. В центр добавьте немного соуса Песто с шисо. Выложите сорбе и посыпьте несколькими листочками шисо. Добавьте сегменты свежего лайма. Подавайте с теплым лимонным соком с оливковым маслом.

PRÉPARATION : 3 H 30

ТАРТАЛЕТКИ С ЛАЙМОМ

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 30 MIN

REPOS : 24 H + 5 H

TARTELETTES

FONDS DE TARTELETTES

590g de pâte sucrée (voir p. 312)

GANACHE CITRON VERT

4g de gélatine
28g d'eau
410g de crème liquide
120g de chocolat de couverture ivoire
90g de jus de citron vert
Le zeste de 3 citrons verts

INSERT MARMELADE CITRON VERT

135g d'eau
230g de jus de citron vert
30g de sucre semoule
5g d'agar-agar
10g d'estragon frais
170g de citrons verts pochés (voir p. 315)
50g de segments de citron vert frais

DORURE

100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

CRÈME AMANDE-ESTRAGON

150g de crème d'amande (voir p. 314)
20g d'estragon frais
200g de segments de verts frais

PÂTE DE CITRON VERT

400g de citrons verts
200g de citrons verts pochés (voir p. 315)
400g de jus de citron vert

MONTAGE ET FINITIONS

20g de nappage neutre

Enrobage vert citron

300 g d'enrobage (voir p. 317)
8g de colorant vert liposoluble

Solution pour aérographe vert

50g de kirsch
5g de poudre scintillante verte

Crumble vert

100g de crumble (voir p. 312)
1g de colorant vert liposoluble
0,07g de colorant rouge liposoluble
Le zeste de 1 citron vert

FONDS DE TARTELETTES

La veille, réalisez les fonds de pâte sucrée comme indiqué p. 312 et laissez croûter 1 journée au réfrigérateur.

GANACHE CITRON VERT

Toujours la veille, mettez à tremper la gélatine dans l'eau froide pendant 20 min. Faites bouillir la moitié de la crème, puis ajoutez la gélatine. Versez progressivement sur le chocolat haché en émulsionnant. Ajoutez l'autre moitié de crème, puis le jus et les zestes de citrons verts. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Débarrassez dans un bac hermétique et filmez au contact puis laissez reposer 12 h au réfrigérateur.

CITRON VERT

TARTELETTES

INSERT MARMELADE CITRON VERT

Le jour même, faites chauffer l'eau avec le jus de citron vert, puis ajoutez le sucre mélangé à l'agar-agar. Laissez frémir quelques instants, puis débarrassez dans un bac sur une petite épaisseur et entreposez au réfrigérateur le temps que la préparation refroidisse. Mixez-la avec un mixeur plongeant en faisant attention de ne pas incorporer d'air. Ajoutez l'estragon haché, les citrons pochés hachés finement et les segments de citron vert. Garnissez les alvéoles d'un moule en silicone demi-sphères de 3,5 cm de diamètre et mettez à congeler 1 h.

DORURE

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6). Faites-y cuire les fonds de tartelettes 20 min. Mélangez les jaunes d'œufs et la crème et dorez-en les fonds précuits au pinceau. Remettez 5 min au four.

CRÈME AMANDE-ESTRAGON

Pendant ce temps, réalisez la crème d'amande comme indiqué p. 314. Garnissez-en les fonds de tartelettes précuits et ajoutez quelques segments de citron vert. Faites cuire de nouveau 10 min.

PÂTE DE CITRON VERT

Mixez les citrons verts, les citrons verts pochés (voir p. 315) et le jus de citron vert dans un blender. Lissez la pâte obtenue sur la couche de crème d'amande cuite dans les fonds de tartelettes.

MONTAGE ET FINITIONS

Montez la ganache citron vert bien froide, puis garnissez-en les alvéoles d'un moule en silicone de 4,5 cm de diamètre. Disposez un insert au centre, puis mettez au congélateur pour 1 h. Ajoutez une pointe de ganache et sculptez à la forme d'un citron. Remettez au congélateur 3 h.

Réalisez l'enrobage vert comme indiqué p. 317 et portez-le à 25 °C. Trempez les demi-citrons dedans puis déposez-les sur une plaque en les collant partiellement avec un peu de pâte d'amande. Laissez décongeler au réfrigérateur. À l'aide d'un pistolet aérographe vide, soufflez sur les demi-citrons afin de retirer la condensation. Remplissez l'aérographe de ce même enrobage vert et veloutez les montages citron vert.

Donnez un léger coup de nappage neutre chaud au pinceau sur le tour pour créer l'effet peau de citron. Dorez avec la solution kirsch-poudre scintillante à l'aide d'un aérographe. Disposez un dôme citron vert sur chaque fond de tartelette. Terminez en réalisant le crumble comme indiqué p. 312 et en le parsemant sur tout le pourtour.

CITRON VERT

СТР. 36 ТАРТАЛЕТКИ С ЛАЙМОМ

Приготовление: 3 часа 30 минут
Выпечка: 30 минут
Отдых: 24 часа + 5 часов
Рецепт на 10 персон

Основы для тарталеток

590 г сладкого песочного теста, стр.495

Основы для тарталеток

Накануне приготовьте сладкое песочное тесто, как указано на стр. 495. Оставьте заветриваться 1 день в холодильнике

Ганаш с лаймом

4 г желатина
28 г воды для желатина
410 г сливок 35 %
120 г белого шоколада
90 г сока лайма
цедра 3 лаймов

Ганаш с лаймом

Накануне оставьте желатин размачиваться в холодной воде в течении 20 минут. Половину сливок доведите до кипения и добавьте желатин. Постепенно вылейте на рубленый шоколад, размешивая. Добавьте вторую половину сливок. Затем сок и цедру лайма. Пробейте погружным блендером. Выложите в герметичную посуду, покройте пленкой по поверхности и оставьте отдыхать на 12 часов в холодильнике.

Мармелад с лаймом

135 г воды
230 г сока лайма
30 г сахара
5 г агар-агара
170 г поширанного лайма (см. стр. 503)
50 г сегментов лайма

Мармелад с лаймом

В тот же день нагрейте воду с соком лайма, затем добавьте сахар, смешанный с агар-агаром. Проварите несколько секунд. Выложите в широкую емкость. Оставьте в холодильнике до остывания.
Пробейте погружным блендером (прим. застывшую массу) избегая попадания воздуха. Добавьте рубленый эстрагон, мелко рубленные поширанные лаймы и сегменты лайма.
Выложите в формы полусферы, диаметром 3,5 см. Оставьте замораживаться на 1 час.

Яичная смазка

100 г желтков
25 г сливок 35 %

Покрытие яичной смазкой

Разогрейте духовку до 160 С. Выпекайте основы для тарталеток 20 минут. Смешайте желтки и сливки. Покройте этой смесью с помощью кисточки (прим. или распылителя для цветов) основы тарталеток. Оставьте на 5 минут в духовке.

Крем миндальный с эстрагоном

150 г крема миндального, стр.500
20 г эстрагона свежего
200 г сегментов лайма

Крем миндальный с эстрагоном

В это время приготовьте миндальный крем как указано на стр. 500
Наполните испеченные основы для тарталеток. Добавьте несколько сегментов лайма. Пропеките ещё 10
минут.

Лаймовая паста

400 г лайма
200 г поширования лайма, стр. 503
400 г сока лайма

Лаймовая паста

Смешайте лайм, поширанный лайм? стр. 503, и сок лайма в блендере. Выложите полученную пасту на слой испеченного миндального крема на основу тарталеток.

Сборка
20 г наппажа

Сборка

Взбейте холодный лаймовый ганаш. Наполните им основы силиконовой формы, диаметром 4,5 см. Выложите в центр мармелад лаймовый (прим. замороженный). Оставьте в морозильной камере на 1 час. На поверхность шара отсадите немного ганаша и придайте (прим. руками) форму лимона. Оставьте в морозильной камере на 3 часа. Приготовьте зелёный соус для покрытия как указано на стр. 509. Используйте при 25 С. Окуните полусферы в соус для покрытия и выложите их на противень прикрепляя с помощью миндальной пасты. Оставьте размораживаться в холодильнике. С помощью пистолета для аэрографа давлением воздуха снимите конденсат с поверхности лимонов.

Соус для покрытия лайма

300 г соуса для покрытия, стр. 509
8 г жирорастворимого зелёного красителя

Зелёный раствор для аерографа
50 г Кирша
5 г блестящей зеленой пудры-кандурина

Крамбл зелёный
100 г крамбла, стр. 495
1 г жирорастворимого зелёного красителя
0,07 г красителя красного жирорастворимого
цедра 1 лайма

Наполните аэрограф зелёным соусом для покрытия и покройте им половинки лайма.
Чтобы придать эффект лимонной кожуры, с помощью кисточки (прим. или с помощью компрессора и пистолета) нанесите тонкий слой горячего наппажа.
Придайте золотой эффект - нанесите зеленый раствор с кандурином при помощи аэрографа.
Выложите купол лайма на каждую тарталетку.
Приготовьте крамбл как указано на стр. 495 и декорируйте этим крамблом борта.

PRÉPARATION : 3 H 30

ТАРТАЛЕТКИ С ЧЕРНЫМ ЛИМОНОМ

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 30 MIN

REPOS : 24 H + 5 H

TARTELETTES

FONDS DE TARTELETTES
590g de pâte sucrée (voir p. 312)

GANACHE MONTÉE CITRON NOIR-TIMUT
2 feuilles de gélatine
120g de lait
530g de crème liquide
2g de poivre Timut
10g de citron noir d'Iran
Le zeste de 3 citrons jaunes
140g de chocolat de couverture ivoire

MARMELADE DE CITRON JAUNE
300g d'eau
450g de jus de citron
75g de sucre semoule
12g d'agar-agar
425g de citrons pochés (voir p. 315)
100g de segments decitrons frais
7,5g de poivre Timut

DORURE
100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

CRÈME AMANDE-TIMUT
150g de crème d'amande (voir p. 314)
2g de poivre Timut
240g de segments de citrons jaunes frais

PÂTE DE CITRON JAUNE
100g de citrons jaunes
50g de citrons jaunes confits
100g de jus de citron jaune

MONTAGE ET FINITIONS
Enrobage noir charbon
300g d'enrobage (voir p. 317)
4g de colorant noir charbon

Crumble charbon
100g de crumble (voir p. 312)
1,7g de colorant charbon végétal
Le zeste de 1 citron jaune
20g de nappage neutre

FONDS DE TARTELETTES
La veille, réalisez les fonds de pâte sucrée comme indiqué p. 312 et laissez croûter 1 journée au réfrigérateur.

GANACHE MONTÉE CITRON NOIR-TIMUT
Toujours la veille, mettez à tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 20 min. Faites chauffer le lait avec la moitié de la crème, le poivre Timut mixé, le citron noir et la peau des citrons jaunes. Ajoutez la gélatine égouttée. Versez progressivement sur le chocolat haché en émulsionnant. Ajoutez l'autre moitié de crème. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Débarrassez dans un bac hermétique et filmez au contact, puis laissez reposer 12 h au réfrigérateur.

CITRON NOIR TIMUT

TARTELETTES

MARMELADE DE CITRON JAUNE

Le jour même, faites chauffer l'eau avec le jus de citron, puis ajoutez le sucre mélangé à l'agar-agar. Laissez bouillir 2 min, puis débarrassez dans un bac sur une petite épaisseur et entreposez au réfrigérateur le temps que la préparation refroidisse. Mixez-la avec un mixeur plongeant en faisant attention de ne pas incorporer d'air. Ajoutez les citrons pochés hachés finement ainsi que les segments de citrons frais. Garnissez les alvéoles d'un moule en silicone demi-sphères de 3,5 cm de diamètre et mettez à congeler 1 h.

DORURE

Préchauffez le four à 160°C (th. 5-6). Faites-y cuire les fonds de tartelettes 20 min. Mélangez les jaunes d'œufs et la crème et dorez-en les fonds précuits au pinceau. Remettez 5 min au four.

CRÈME AMANDE-TIMUT

Pendant ce temps, réalisez la crème d'amande comme indiqué p. 314. Garnissez-en les fonds de tartelettes précuits et ajoutez quelques segments de citron. Faites cuire de nouveau 5 min.

PÂTE DE CITRON JAUNE

Mixez les citrons frais, les citrons confits et le jus à l'aide d'un blender. Lissez sur la crème d'amande cuite.

MONTAGE ET FINITIONS

Montez la ganache bien froide à l'aide d'un batteur muni d'un fouet, puis garnissez-en les alvéoles d'un moule en silicone de 4,5 cm de diamètre. Disposez un insert au centre, puis mettez au congélateur pour 1 h avant de sculpter à la forme d'un demi-citron en ajoutant un peu de ganache pour faire la pointe. Entreposez 3 h au congélateur. Réalisez l'enrobage noir comme indiqué p. 317 en le portant à 25 °C, puis trempez les montages citrons noirs dedans. Collez-les partiellement sur une plaque et veloutez-les avec le même enrobage à l'aide d'un pistolet aérographe en veillant à faire quelques taches lisses pour créer un effet irrégulier. A l'aide d'un pinceau, recouvrez-les d'une légère couche de nappage chaud. Déposez un montage sur chaque fond de tartelette. Réalisez le crumble noir comme indiqué p. 312 et disposez-le sur tout le pourtour.

CITRON NOIR TIMUT

СТР. 41 ТАРТАЛЕТКИ С ЧЕРНЫМ ЛИМОНОМ

Приготовление: 3 часа 30 минут
Выпечка: 30 минут
Отдых: 24 часа + 5 часов
Рецепт на 10 персон

Основы для тарталеток

590 г сладкого песочного теста, стр.495

Основы для тарталеток

Накануне приготовьте сладкое песочное тесто, как указано на стр. 495. Оставьте заветриваться 1 день в холодильнике.

Взбитый ганаш с черным лимоном и Тимутом

2 листа желатина
120 г молока
530 г сливок 35 %
2 г перца Тимут
10 г черного иранского лимона цедра 3 лимонов
140 г белого шоколада

Взбитый ганаш с черным лимоном и Тимутом

Накануне оставьте желатин размачиваться в холодной воде в течении 20 минут. Прогрейте молоко с половиной сливок, пробитым перцем тимут, черным лимоном и шкуркой лимона. Постепенно вылейте на рубленый шоколад, размешивая. Добавьте вторую половину сливок. Пробейте погружным блендером. Выложите в герметичную посуду, покройте пленкой по поверхности и оставьте отдыхать на 12 часов в холодильнике.

Лимонный мармелад

300 г воды
450 г сока лимона
75 г сахара
12 г агар-агара
425 г поширированного лимона, стр. 503
100 г сегментов лимона
7,5 г перца Тимут

Лимонный мармелад

Нагрейте воду с соком лимона, затем добавьте сахар, смешанный с агар-агаром. Проварите 2 минуты. Выложите в широкую емкость. Оставьте в холодильнике до остывания. Смешайте с помощью погружного блендера (прим.

застывшую массу) избегая попадания воздуха. Добавьте мелко рубленные поширированные лимоны и сегменты лимона.
Выложите в силиконовые формы полусферы,
диаметром 3,5 см. Оставьте замораживаться на 1 час.

Яичная смазка

100 г желтков
25 г сливок 35 %

Крем миндальный с Тимутом

150 г крема миндального, стр.500
2 г перца Тимут
240 г сегментов лимона свежего

Лимонная паста

100 г лимона
50 г лимонов конфи

100 г лимонного сока

Сборка

Соус для покрытия «Черный уголь»

300 г соуса для покрытия, стр. 509
4 г красителя цвета чёрный уголь

Крамбл цвета черного угля

100 г крамбла, стр. 495
1,7 г красителя цвета чёрного угля
цедра 1 лимона
20 г наппажа

Покрытие яичной смазкой

Разогрейте духовку до 160 С. Выпекайте основы для тарталеток 20 минут. Смешайте желтки и сливки. Покройте этой смесью с помощью кисточки (прим. или распылителя для цветов) основы тарталеток. Оставьте на 5 минут в духовке.

Крем миндальный с Тимутом

Приготовьте миндальный крем как указано на стр. 500.
Наполните испеченные основы для тарталеток. Добавьте несколько сегментов лимона. Выпекайте 5 минут.

Лимонная паста

Смешайте свежий лимон, лимоны конфи и сок с помощью блендера. Выложите полученную пасту на слой испеченного миндального крема в основе тарталеток.

Сборка

Взбейте холодный ганаш. Наполните им силиконовые полусферы диаметром 4,5 см. Выложите в центр мармелад (прим. замороженный). Оставьте в морозильной камере на 1 час. На поверхность шара отсадите немного ганаша и придайте (прим. руками) форму лимона. Оставьте в морозильной камере на 3 часа.
Приготовьте чёрный соус для покрытия как указано на стр. 509. Используйте при 25 С. Окуните заготовки в соус для покрытия и выложите их на противень, прикрепите с помощью миндальной пасты. Оставьте размораживаться в холодильнике. С помощью пистолета для аэрографа давлением воздуха снимите конденсат с поверхности лимонов. Наполните аэрограф чёрным соусом для покрытия и покройте им половинки лимона.
Чтобы придать эффект лимонной кожуры, с помощью кисточки (прим. или с

помощью компрессора и пистолета) нанесите тонкий слой горячего наппажа.
Выложите купол лимона на каждую тарталетку.
Приготовьте чёрный крамбл как указано на стр. 495 и декорируйте этим крамблом борта.

PRÉPARATION : 3 H 30

ТАРТАЛЕТКИ КЛЕМЕНТИН

POUR 10 TARTELETTES

CUISSON : 30 MIN

REPOS : 24 H + 4 H

TARTELETTES

FONDS DE TARTELETTES

590g de pâte sucrée (voir p. 312)

GANACHE MONTÉE CLÉMENTINE

3g de gélatine
21g d'eau
530g de crème liquide
140g de chocolat de couverture ivoire
120g de jus de clémentine

INSERT MARMELADE CLÉMENTINE

120g d'eau
180g de jus de clémentine
30g de sucre semoule
5g d'agar-agar
170g de clémentines pochées (voir p. 315)
40g de segments de citron

DORURE

100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

CRÈME D'AMANDE

150g de crème d'amande (voir p. 314)

MONTAGE ET FINITIONS

Enrobage orange

300g d'enrobage (voir p. 317)
4g de colorant orange liposoluble
20g de nappage neutre
50g de kirsch
5g de scintillant orange
10 feuilles de clémentine

Crumble orange

100g de pâte à crumble (voir p. 312)
1,7g de colorant orange liposoluble
Le zeste de 1 clémentine

FONDS DE TARTELETTES

La veille, réalisez les fonds de pâte sucrée comme indiqué p. 312, puis laissez croûter 1 journée au réfrigérateur.

GANACHE MONTÉE CLÉMENTINE

Mettez la gélatine dans l'eau froide 20 min. Faites bouillir la moitié de crème, puis ajoutez la gélatine. Versez progressivement sur le chocolat tout en émulsionnant. Ajoutez le reste de crème, puis le jus de clémentine. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant pour obtenir un mélange homogène et réservez au réfrigérateur 12 h.

INSERT MARMELADE CLÉMENTINE

Le jour-même, faites chauffer l'eau avec le jus de clémentine, puis ajoutez le sucre mélangé à l'agar-agar. Faites bouillir 2 min, puis débarrassez dans un bac et entreposez au réfrigérateur pour faire refroidir le gel rapidement. Lorsqu'il est froid, mixez à l'aide d'un mixeur plongeant sans incorporer d'air. Ajoutez les clémentines pochées hachées et les segments de citron coupés en morceaux. Versez dans les alvéoles d'un moule en silicone demi-sphères de 3,5 cm de diamètre. Mettez à congeler 1 h.

DORURE

Préchauffez le four à 160°C (th. 5-6). Faites-y cuire les fonds de tartelettes 20 min. Mélangez les jaunes d'œufs et la crème et dorez-en les fonds précuits au pinceau. Remettez 5 min au four.

CRÈME D'AMANDE

Réalisez la crème d'amande comme indiqué p. 314. Garnissez-en les fonds de tartelettes. Faites cuire de nouveau 5 min.

MONTAGE ET FINITIONS

Dans la cuve froide d'un batteur muni du fouet, montez la ganache, puis pochez-la dans les alvéoles d'un moule demi-sphères de 4,5 cm de diamètre. Insérez l'insert clémentine congelé, recouvrez de ganache et mettez au congélateur pour 3 h. Une fois le montage congelé, démoulez et sculptez en forme de clémentine. Réalisez l'enrobage orange comme indiqué p. 317 et portez-le à 25°C, plongez-y les demi-sphères pour les enrober. Collez-les partiellement sur une plaque et veloutez-les avec le même enrobage à l'aide d'un pistolet aérographe en veillant à faire quelques taches lisses pour donner un effet irrégulier. Passez un petit coup de nappage neutre chaud dessus, puis dorez avec le kirsch mélangé au scintillant avec un aérographe. Disposez une demi-clémentine sur chaque tartelette, puis surmontez-la d'une feuille. Réalisez le crumble comme indiqué p. 312 et parsemez-en sur le pourtour.

CLÉMENTINE

СТР. 45 ТАРТАЛЕТКИ КЛЕМЕНТИН

Приготовление: 3 часа 30 минут
Выпечка: 30 минут
Отдых: 24 часа + 4 часов
Рецепт на 10 персон

Основы для тарталеток

590 г сладкого песочного теста, стр.495

Основы для тарталеток

Накануне приготовьте сладкое песочное тесто, как указано на стр. 495. Оставьте заветриваться 1 день в холодильнике.

Взбитый ганаш с клементином

3 г желатина
21 г воды
530 г сливок 35 %
140 г белого шоколада
120 г сока клементина

Взбитый ганаш с клементином

Накануне оставьте желатин размачиваться в холодной воде в течении 20 минут. Доведите до кипения половину сливок, добавьте желатин. Постепенно вылейте на рубленый шоколад, постоянно взбивая. Добавьте вторую половину сливок, затем сок клементина. Пробейте погружным блендером. Выложите в герметичную посуду, покройте пленкой по поверхности и оставьте отдыхать на 12 часов в холодильнике.

Мармелад из клементина

120 г воды
180 г сока клементина
30 г сахара
5 г агар-агара
170 г поширированного клементина, стр. 503
40 г сегментов лимона

Мармелад из клементина

Нагрейте воду с соком клементина, затем добавьте сахар, смешанный с агар-агаром. Проварите 2 минуты. Выложите в широкую емкость. Оставьте в холодильнике до остывания. Смешайте с помощью
погружного блендера (прим.
застывшую массу) избегая попадания воздуха. Добавьте мелко мелко рубленные поширированные клементины и сегменты лимона, порезанные кусочками. Выложите в силиконовые формы полусферы,
диаметром 3,5 см. Оставьте замораживаться на 1 час.

Яичная смазка

100 г желтков
25 г сливок 35 %

Покрытие яичной смазкой

Разогрейте духовку до 160 С. Выпекайте основы для тарталеток 20 минут. Смешайте желтки и сливки. Покройте этой смесью с помощью кисточки (прим. или распылителя для цветов) основы тарталеток. Оставьте на 5 минут в духовке.

Крем миндальный

150 г крема миндального, стр. 500

Крем миндальный

Приготовьте миндальный крем как указано на стр. 500
Наполните испеченные основы для тарталеток. Выпекайте 5 минут.

Сборка

Соус для покрытия оранжевый

300 г соуса для покрытия, стр. 509
4 г оранжевого жирорастворимого красителя
50 г кирша
5 г оранжевого кандурина
10 листьев клементина

Апельсиновый крамбл

100 г теста для крамбла (стр. 495)
1,7 г оранжевого жирорастворимого красителя
цедра 1 клементина

Сборка

Взбейте холодный ганаш. Наполните им силиконовые полусферы диаметром 4,5 см. Выложите в центр мармелад из клементина (прим. замороженный). Оставьте в морозильной камере на 3 часа. С помощью ганаша придайте (прим. руками) форму клементина.
Приготовьте оранжевый соус для покрытия как указано на стр. 509.
Используйте при 25 С. Окуните заготовки в соус для покрытия и выложите их на противень, прикрепите с помощью миндальной пасты. Покройте их тем же соусом с помощью аэрографа.
Нанесите тонкий слой горячего наппажа. Затем нанесите раствор кирша и кандурина с помощью аэрографа.
Выложите половины клементина на каждую тарталетку. Прикрепите лист.

Приготовьте крамбл как указано на стр.495 и декорируйте им борта тарталетки.

PRÉPARATION : 1 H

КЛЕМЕНТИН

POUR 8 PERSONNES

CUISSON : 30 MIN

REPOS : 1 NUIT + 6 H

CLÉMENTINE

MOUSSE FROMAGE BLANC

400g de fromage blanc
10g de jus de clémentine
250g de crème liquide
60g de blancs d'œufs
40g de sucre semoule

SORBET CLÉMENTINE

500g de jus de clémentine
400g de purée de clémentine
250g de sucre semoule
380g d'eau
70g de glucose atomisé
50g de stabilisateur
Le zeste de 4 clémentines

ÉCORCES DE CLÉMENTINE CONFITES

100g d'écorces de clémentine
500g de jus de clémentine
250g de sucre semoule

CLÉMENTINES POCHÉES

10 clémentines
250g de sucre semoule
500g d'eau

JUS CLÉMENTINE-HUILE D'OLIVE

1,5 feuille de gélatine
21g d'eau
500g de jus de clémentine
50g d'huile d'olive

DRESSAGE

20 suprêmes de clémentine
20 suprêmes de mandarine
Poivre Timut
Le zeste de 1 clémentine

MOUSSE FROMAGE BLANC

La veille, mélangez le fromage blanc avec le jus de clémentine. Montez la crème à l'aide d'un batteur muni du fouet jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme, puis débarrassez et nettoyez la cuve.

Remettez la cuve dans le batteur toujours muni du fouet et montez les blancs d'œufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une meringue. Mélangez-la avec le fromage blanc, puis incorporez la crème montée. Laissez égoutter la préparation 1 nuit dans un tamis.

SORBET CLÉMENTINE

Mélangez le jus et la purée de clémentine avec le sucre, l'eau, le glucose atomisé et le stabilisateur. Faites bouillir le tout, puis faites refroidir 6 h au réfrigérateur. Ajoutez les zestes des clémentines et turbinez.

ÉCORCES DE CLÉMENTINE CONFITES

Mettez les écorces de clémentine prélevées à l'économe dans une casserole. Ajoutez le jus de clémentine et le sucre, puis laissez frémir pendant 30 min environ jusqu'à ce que les écorces soient suffisamment confites.

CLÉMENTINE POCHÉES

Réalisez les clémentines en suivant la recette des agrumes pochés (voir p. 315) en adaptant avec les quantités mentionnées ci-contre.

JUS CLÉMENTINE-HUILE D'OLIVE

Mettez la gélatine dans l'eau froide 20 min pour l'hydrater. Faites réduire le jus de clémentine de moitié. Mélangez-le avec la gélatine, puis incorporez l'huile d'olive en petit filet, tout en mixant avec un mixeur plongeant.

DRESSAGE

Déposez une cuillère de mousse fromage blanc dans chaque assiette sans la travailler. Ajoutez quelques suprêmes de clémentine et de mandarine, des morceaux de clémentines pochées et des écorces confites. Roulez le sorbet après l'avoir garni de poivre Timut et disposez-le à côté de la mousse, ainsi qu'un peu de jus clémentine-huile d'olive. Râpez une clémentine sur le dessert à l'aide d'une Microplane®.

POIVRE

СТР. 48 КЛЕМЕНТИН
Подготовка: 1 час
Приготовление: 30 минут
Отдых : 1 ночь + 6 часов
Рецепт на 8 персон

Мусс с fromage blanc

400 г fromage blanc
10 г сока клементина
250 г сливок 35%
60 г белков
40 г сахара

Мусс с fromage blanc

Накануне смешайте fromage blanc с соком клементина. Взбейте сливки.
Взбейте белки с сахаром до получения меренги. Смешайте их с fromage blanc, затем добавьте взбитые сливки. Дайте стечь 1 ночь в сите.

Сорбе с клементином

500 г сока клементина
400 г пюре клементина сахаром,
250 г сахара
380 г воды
70 г атомизированой глюкозы
50 г стабилизатора
цедра 4 клементинов

Сорбе с клементином

Смешайте сок с пюре клементина, водой, глюкозой атомизированной и стабилизатором. Доведите всё до кипения, остудите все в течении 6 часов в холодильнике. Добавьте цедру клементина и выложите массу в турбину.

Цукаты клементина

100 г кожуры клементина
500 г сока клементина
250 г сахара

Цукаты клементина

Выложите кожуру клементина при помощи овощечистки в кастрюлю.
Добавьте сок клементина, сахар и оставьте готовиться в течении 30 минут пока кожура не станет достаточно прозрачной.

Клементин пошированный

10 шт клементинов
250 г сахара
500 г воды

Клементин пошированный

Приготовьте клементины как указано в рецепте на стр. 503. Вес согласно рецепту.

Сок клементина с оливковым маслом

1,5 листа желатина
21 г воды для желатина
500 г сока клементина
50 г оливкового масла

Сок клементина с оливковым маслом

Размочите желатина в холодной воде в течении 20 минут. Проварите сок клементина до испарения половины от всего количества. Смешайте с желатином и тонкой струйкой добавьте оливковое масло постоянно пробивая погружным блендером.

Оформление

20 сегментов клементина
20 сегментов мандарина
перец Тимут
цедра 1 клементина

Оформление тарелки

Выложите ложку мусса с fromage blanc в каждую тарелку не размешивая его. Добавьте несколько долек клементина, мандарина, кусочки поширования клементинов и цукаты. Посыпьте поверхность сорбе перцем Тимут и скрутите сорбе (прим. как на фото) и выложите его рядом с муссом.
Добавьте немного сока клементина с оливковым маслом. Посыпьте цедрой клементина, натёртой на микроплане.

PRÉPARATION : 1 H

ГАТО БАСК

POUR 8 PERSONNES

CUISSON : 25 MIN

REPOS : 3 H 30

GÂTEAU

SUCRE CITRON VERT
Les zestes de 4 citrons verts
200g de sucre semoule

KUMQUATS POCHÉS
500g de kumquats
1kg de sucre semoule
2kg d'eau

CRÈME PÂTISSIÈRE ORANGE
400g de crème pâtissière (voir p. 314)
Les zestes de 1 orange

CRÈME AMANDE-CITRON VERT
240g de crème d'amande (voir p. 314)
Les zestes de 1 citron vert

PÂTE SABLÉE BASQUE
250g de beurre
3g de sel fin
220g de sucre cassonade
3g de levure chimique
310g de farine
125g de poudre d'amande
90g d'œufs

MONTAGE ET FINITIONS
Poudre d'amande
1 jaune d'œuf

ASTUCE
Attention de ne pas trop chauffer les kumquats, afin qu'ils conservent leur aspect.

SUCRE CITRON VERT
Râpez les zestes des citrons verts à l'aide d'une Microplane® au-dessus du sucre, puis laissez sécher 3 h à l'air libre.

KUMQUATS POCHÉS
Réalisez les kumquats pochés comme indiqué dans la recette des agrumes pochés p. 315, en les coupant seulement en 2 et en les faisant blanchir une seule fois.

CRÈME PÂTISSIÈRE ORANGE
Réalisez la crème pâtissière comme indiqué p. 314, en ajoutant les zestes d'orange à la fin de la préparation.

CRÈME AMANDE-CITRON VERT
Réalisez la crème d'amande comme indiqué p. 314 puis ajoutez les zestes de citron vert.

PÂTE SABLÉE BASQUE
Sablez le beurre avec le sel, la cassonade, la levure, la farine et la poudre d'amande. Incorporez les œufs puis abaissez l'appareil à 3 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Détaillez 8 bandes de pâte de 1,5 x 21,25 cm ainsi que 8 disques de 7 cm et 8 disques de 6,3 cm.

MONTAGE ET FINITIONS
Découpez 8 bandes de 2 x 22,5 cm dans du papier sulfurisé. Chemisez des cercles de 7 cm de diamètre avec les bandes de papier sulfurisé. Dans chacun d'eux, foncez une bande de pâte de 1,5 cm de hauteur ainsi qu'un disque de 6,3 cm dans le fond. Beurrez un tapis Silpat® et parsemez-le de sucre citron vert. Déposez les cercles foncés dessus. Dans le fond de ces derniers, saupoudrez un peu de poudre d'amande et garnissez de crème amande-citron vert. Ajoutez des kumquats pochés, puis pochez de la crème pâtissière orange. Refermez les gâteaux basques en disposant un disque de pâte de 7 cm, puis dorez-les au jaune d'œuf battu à l'aide d'un pinceau et laissez sécher 30 min. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dorez de nouveau les gâteaux, puis réalisez des rayures avec une fourchette à 3 branches. Enfournez pour 2 fois 7 min, en retournant le Silpat® à mi-cuisson. Abaissez le four à 150 °C (th. 5) et remettez à cuire 2 fois 6 min.

BASQUE KUMQUAT

СТР. 50 ГАТО БАСК
Подготовка: 1 час
Приготовление: 25 минут
Отдых: 3,5 часа
Рецепт на 8 персон

Лаймовый сахар

Цедра 4 лаймов
200 г сахара

Лаймовый сахар

Протрите цедру лайма с помощью микроплана на поверхность сахара и дайте просохнуть 3 часа на открытом воздухе.

Пошированный кумкват

500 г кумквата
1 кг сахара
2 кг воды

Пошированный кумкват

Приготовьте кумкват как указано в рецепте пошированных цитрусов на странице 315, разрезая их напополам и бланшируя их только 1 раз.

Апельсиновый кондитерский крем

400 г апельсинового кондитерского крема
цедра 1 апельсина

Апельсиновый кондитерский крем

Приготовьте кондитерский крем как указано на странице 500. В конце добавьте в крем цедру апельсина.

Крем миндальный с лаймом

240 г миндального крема, стр. 500
цедра 1 лайма

Крем миндальный с лаймом

Приготовьте миндальный крем как указано на странице 500. В конце добавьте в крем цедру лайма.

Песочное тесто Баск

250 г масла
3 г соли
220 г сахара кассонад
3 г разрыхлителя
310 г муки
125 г миндальной муки
90 г яиц

Песочное тесто Баск

Саблируйте масло с солью, сахаром кассонад, разрыхлителем, мукой и миндальной мукой. Добавьте яйца и раскатайте тесто толщиной 3 мм. Вырежьте 8 лент теста 1,5 см x 21, 25, а также 8 дисков 7 см в диаметре и 8 дисков 6,3 см в диаметре.

Сборка

Миндальная мука
1 желток

Совет

Не слишком нагревайте кумкуваты, чтобы они сохранили свою текстуру.

Сборка

Вырежьте 8 лент из пергаментной бумаги размером 2 см х 22, 5 см.
Выложите пергамент в кольца 7 см в диаметре. В каждое из колец положите ленту из теста высотой 1,5 см, а также диск 6,3 см. Смажьте маслом коврик сильпат и посыпьте его сахаром с лаймом. Формы из теста поставьте сверху на сахар. Дно формы слегка посыпьте миндальной мукой и наполните миндальным кремом с лаймом. Добавьте поширанные кумкваты. Отсадите апельсиновый кондитерский крем. Закройте Гато Баск диском из теста диаметром 7 см. Смажьте его желтком и оставьте заветриваться 30 минут. Разогрейте духовку до 180 С. Снова покройте пирог желтком. Затем прорисуйте на его поверхности с помощью вилки по 3 полоски. Выпекайте 2 раза по 7 минут переворачивая противень на половине выпекания. Снизьте температуру до 150 С и выпекайте еще 2 раза по 6 минут.

PRÉPARATION : 2 H 30

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТАРТ

POUR 8 À 10 PERSONNES

CUISSON : 45 MIN

REPOS : 24 H + 6 H

TARTE

FOND DE TARTE
590 g de pâte sucrée (voir p. 312)

SORBET ORANGE
450 g de jus d'orange
175 g de sucre semoule
190 g d'eau
Les zestes de 2 oranges

DORURE
100 g de jaunes d'œufs
25 g de crème liquide

CRÈME AMANDE-ORANGE
300 g d'appareil à crème d'amande (voir p. 314)
6 g de rhum
Le zeste de 1 orange

CRÉMEUX ORANGE-GRAND MARNIER®
1/2 feuille de gélatine
75 g de jus d'orange
40 g de Grand Marnier® Cordon Rouge
15 g de jus de citron
15 g de zestes d'orange
200 g d'œufs
55 g de sucre semoule
120 g de beurre

ORANGES SEMI-CONFITES
60 g d'oranges
125 g de sucre semoule
250 g d'eau

MARMELADE DE CLÉMENTINE
375 g de clémentines
165 g de sucre semoule
100 g de jus de citron
4 g de pectine

MONTAGE ET FINITIONS
Les suprêmes de 4 oranges

FOND DE TARTE
La veille, réalisez le fond de pâte sucrée comme indiqué p. 312. Laissez croûter 1 journée au réfrigérateur.

SORBET ORANGE
Le jour même au matin, faites bouillir le jus d'orange avec le sucre et l'eau, puis débarrassez dans un bac. Réservez 6 h au réfrigérateur. Turbinez. Une fois prêt, stockez le sorbet au congélateur jusqu'au dressage.

DORURE
Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6). Faites-y cuire les fonds de tartelettes 25 min. Mélangez les jaunes d'œufs et la crème et dorez-en les fonds précuits au pinceau. Remettez 10 min au four.

CRÈME AMANDE-ORANGE
Réalisez la crème comme indiqué p. 314. Garnissez-en le fond de tarte et remettez à cuire pendant 10 min à 160 °C (th. 5-6).

CRÉMEUX ORANGE-GRAND MARNIER®
Mettez la gélatine à tremper dans l'eau froide. Faites bouillir le jus d'orange avec le Grand Marnier®, le jus de citron, les zestes, les œufs et le sucre. Ajoutez la gélatine et le beurre hors du feu, puis mixez à l'aide d'un mixeur plongeant.

ORANGES SEMI-CONFITES
Retirez le pédoncule des oranges, coupez-les en 8, puis retirez l'intérieur en laissant juste 3 mm de chair sur l'écorce. Piquez-la à l'aide d'une fourchette, puis faites-la blanchir 3 fois dans l'eau bouillante, départ eau froide. Faites bouillir le sucre et l'eau et plongez les écorces d'oranges dans ce sirop. Laissez bouillir doucement à couvert et faites réduire. Lorsque les fruits sont tendres, égouttez-les. Laissez réduire le sirop, puis replongez les fruits dedans lorsqu'il est à 105 °C. Portez à frémissement et retirez du feu.

MARMELADE DE CLÉMENTINE
Retirez le pédoncule des clémentines, puis faites-les cuire dans l'eau pendant 5 min, départ eau froide. Égouttez-les, coupez-les en 4, mettez-les avec 300 g de sucre et le jus de citron puis faites cuire. Mixez au mixeur plongeant et ajoutez la pectine mélangée avec le sucre restant, donnez ensuite une ébullition. Laissez refroidir puis réalisez un trait de marmelade sur l'assiette à l'aide d'une cuillère.

MONTAGE ET FINITIONS
Garnissez la tarte de crémeux orange-Grand Marnier® puis disposez les suprêmes d'orange et les oranges semi-confites. Au dernier moment, réalisez des copeaux de sorbet saupoudrés de poivre Timut et disposez-les sur la tarte. Posez sur le trait de marmelade de clémentine.

ORANGE

СТР. 53 АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТАРТ

Подготовка: 2 часа 30 минут
Приготовление : 45 минут
Отдых: 24 часа + 6 часов
Рецепт на 8-10 персон

Основы для тарт
590 г сахарного песочного теста, стр. 495

Основы для тарт
Накануне сделайте сладкое песочное тесто как указано на стр. 495. Оставьте заветриваться в течении дня в холодильнике.

Апельсиновое сорбе
450 г апельсинового сока
175 г сахара
190 г воды
Цедра 2 апельсинов

Апельсиновое сорбе
В тот же день доведите до кипения апельсиновый сок с сахаром и водой. Вылейте в широкую емкость и оставьте на 6 часов в холодильнике. Поместите в турбину. Как только сорбе будет готово, оставьте его в морозильной камере до сборки.

Желтковая смазка
100 г желтков
25 г сливок

Желтковая смазка
Разогрейте духовку до 160 С. Выпекайте основы для тарта 25 минут. Смешайте желтки и сливки. Смажьте с помощью кисточки наполовину испеченные тарты. Выпекайте еще 10 минут.

Апельсиновый миндальный крем
300 г миндального крема (стр. 500)
6 г рома
Цедра 1 апельсина

Апельсиновый миндальный крем
Приготовьте миндальный крем как указано на стр. 500. Наполните им основы для тартов и выпекайте при 160С 10 минут.

Апельсиновое креме Grand Marnier ®
½ листа желатина
75 г апельсинового сока
40 г ликера Grand Marnier ® Cordon Rouge
15 г лимонного сока
15 г цедра апельсина
200 г яиц
55 г сахара
120 г сливочного масла

Апельсиновое креме Grand Marnier ®
Оставьте желатин набухать в холодной воде. Доведите до кипения апельсиновый сок и ликер Grand Marnier ®, сок лимона, цедру, яйца и сахар. Снимите с огня и добавьте желатин, сливочное масло и пробейте погружным блендером.

Апельсиновые цукаты

60 г апельсинов
125 г сахара
250 г воды

Апельсиновые цукаты

Удалите хвостик апельсина. Разрежьте апельсин на 8 частей. Отделите мякоть оставив только 3 мм на кожуре. Наколите вилкой кожуру и бланшируйте 3 раза в кипящей воде, начиная каждый раз с холодной воды. Доведите до кипения воду и сахар. Окуните в этот сироп кожуру апельсинов. Оставьте кипеть на слабом огне, накрыв крышкой. Когда кожура станет мягкой, процедите. Сироп оставьте и нагрейте до 105 С. Снова окуните в него фрукты, доведите до кипения и снимите с огня.

Мармелад из клементина

375 г клементинов
165 г сахара
100 г лимонного сока
4 г пектина

Мармелад из клементина

Удалите хвостик с клементинов. Затем проварите клементины 5 минут, начиная с холодной воды. Процедите, разрежьте на 4 части. Добавьте 300 г сахара и сок лимона. Оставьте готовиться. Пробейте погружным блендером, затем добавьте пектин смешанный с оставшимся сахаром. Доведите до кипения. Охладите и с помощью ложки сделайте полоску этого мармелада на тарелке.

Сборка

Сегменты 4 апельсинов

Сборка

Наполните основы тарт креме с Grand Marnier ®. Затем выложите апельсиновые сегменты и апельсиновые цукаты. В последний момент выложите завитки сорбе посыпанные перцем тимут и выложите их на тарту. Выложите тарту на полоску мармелада из клементина.

PRÉPARATION : 3 H 30

ТАРТАЛЕТКИ С АПЕЛЬСИНОМ

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 30 MIN

REPOS : 24 H + 4 H

TARTELETTES

FONDS DE TARTELETTES

590g de pâte sucrée (voir p. 312)

GANACHE MONTÉE ORANGE

2 feuilles de gélatine
24g d'eau
530g de crème liquide
144g de chocolat de couverture ivoire
120g de jus d'orange frais

INSERT MARMELADE ORANGE

120g d'eau
180g de jus d'orange
30g de sucre semoule
4g d'agar-agar
170g d'oranges pochées (voir p. 315)
54g de citron caviar
40g de segments d'orange

DORURE

100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

CRÈME AMANDE-ORANGE

300g de crème d'amande (voir p. 314)
1 orange fraîche

PÂTE D'ORANGE

80g d'orange
40g d'orange confite
80g de jus d'orange

MONTAGE ET FINITIONS

Enrobage orange

300 g d'enrobage (voir p. 317)
5g de colorant orange liposoluble
20g de nappage neutre
50g de kirsch
5g de poudre scintillante orange

Crumble orange

100g de crumble (voir p. 312)
1,7g de colorant orange liposoluble
Le zeste de 1 orange

FONDS DE TARTELETTES

La veille, réalisez la pâte sucrée comme indiqué p. 312 et laissez croûter 1 journée au réfrigérateur.

GANACHE MONTÉE ORANGE

Toujours la veille, mettez la gélatine dans l'eau froide pendant 20 min. Faites bouillir la moitié de la crème puis ajoutez la gélatine. Versez petit à petit sur le chocolat en émulsionnant. Ajoutez l'autre moitié de crème, puis le jus d'orange. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Débarrassez dans un bac, et filmez au contact et laissez reposer 12 h au réfrigérateur.

INSERT MARMELADE ORANGE

Le jour même, faites chauffer l'eau avec le jus d'orange, puis ajoutez le mélange sucre-agar-agar. Faites bouillir 2 min, puis débarrassez dans un bac et entreposez au réfrigérateur. Lorsque le gel est froid, mixez-le au mixeur plongeant sans incorporer d'air. Hachez finement les oranges pochées et ajoutez-les. Versez dans des moules demi-sphères de 3,5 cm de diamètre et faites congeler 1 h.

DORURE

Préchauffez le four à 160°C (th. 5-6). Faites-y cuire les fonds de tartelettes 20 min. Mélangez les jaunes d'œufs et la crème et dorez-en les fonds précuits au pinceau. Remettez 5 min au four.

CRÈME AMANDE-ORANGE

Réalisez la crème d'amande comme indiqué p. 314. Garnissez-en les fonds de tartelettes et ajoutez des segments d'orange. Faites cuire de nouveau 5 min.

PÂTE D'ORANGE

Mixez l'orange, l'orange confite et le jus d'orange dans un blender. Lissez cette préparation sur la couche de crème d'amande cuite.

MONTAGE ET FINITIONS

Montez la ganache, garnissez-en les alvéoles d'un moule demi-sphères de 4,5 cm de diamètre, puis disposez au centre un insert de gelée orange. Mettez à congeler 3 h, puis sculptez à la forme d'une orange. Réalisez l'enrobage orange comme indiqué p. 317 avec le bon colorant, puis trempez les montages orange dedans. Veloutez-les avec ce même enrobage en utilisant un pistolet aérographe et en veillant à faire quelques taches lisses pour donner un effet irrégulier. Recouvrez d'un peu de nappage neutre chaud, puis dorez avec l'aérographe de la solution kirsch-scintillant orange. Disposez sur chaque fond de tartelette garni, puis terminez en disposant le crumble orange (voir p. 312) tout autour.

ORANGE

СТР. 55 ТАРТАЛЕТКИ С АПЕЛЬСИНОМ

Подготовка: 3 часа 30 минут
Приготовление: 30 минут
Отдых: 24 часа + 4 часов
Рецепт на 10 персон

Основы для тарталеток

590 г сладкого песочного теста, стр.495

Основы для тарталеток

Накануне приготовьте сладкое песочное тесто, как указано на стр. 495. Оставьте заветриваться 1 день в холодильнике

Взбитый ганаш с апельсином

2 листа желатина
24 г воды для желатина
530 г сливок 35 %
144 г белого шоколада
120 г сока апельсина

Взбитый ганаш с апельсином

Накануне оставьте желатин размачиваться в холодной воде в течении 20 минут. Половину сливок доведите до кипения и добавьте желатин. Постепенно вылейте на рубленый шоколад, размешивая. Добавьте вторую половину

сливок. Затем апельсиновый сок. Пробейте погружным блендером. Выложите в герметичную посуду, покройте пленкой по поверхности и оставьте отдыхать на 12 часов в холодильнике.

Мармелад апельсиновый

120 г воды
180 г сока апельсина
30 г сахара
4 г агар-агара
170 г поширированного апельсина (см. стр. 503)
54 г лимонной икры
40 г сегментов апельсина

Апельсиновый мармелад

В тот же день нагрейте воду с соком апельсина, затем добавьте сахар, смешанный с агар-агаром. Проварите 2 минуты. Выложите в широкую емкость. Оставьте в холодильнике до остывания.
Пробейте погружным блендером (прим. застывшую массу) избегая попадания воздуха. Добавьте рубленые поширированные апельсины.
Выложите в формы полусферы, диаметром 3,5 см. Оставьте замораживаться на 1 час.

Яичная смазка

100 г желтков
25 г сливок 35 %

Покрытие желтковой смазкой

Разогрейте духовку до 160 С. Выпекайте основы для тарталеток 20 минут. Смешайте желтки и сливки. Покройте этой смесью с помощью кисточки (прим. или распылителя для цветов) основы тарталеток. Оставьте на 5 минут в духовке.

Крем миндальный с апельсином

300 г крема миндального (см. стр. 500) 1 апельсин

Крем миндальный с апельсином

Приготовьте миндальный крем как указано на стр. 500.
Наполните испеченные основы для тарталеток. Добавьте несколько сегментов апельсина. Пропеките 5 минут.

Апельсиновая паста

80 г апельсина
40 г апельсина конфи
80 г апельсинового сока

Апельсиновая паста

Смешайте апельсины, апельсины конфи и сок апельсина в блендере. Выложите полученную пасту на слой испеченного миндального крема на основу тарталеток.

Сборка

Оранжевый соус для покрытия

300 г соуса для покрытия (см. стр. 509)
5 г жирорастворимого оранжевого красителя
20 г наппажа

Оранжевый раствор для аэрографа
50 г кирша
5 г оранжевого кандурина

Крамбл апельсиновый
100 г крамбла (см. стр. 495)
1,7 г оранжевого жирорастворимого красителя
цедра 1 апельсина

Сборка

Взбейте холодный апельсиновый ганаш. Наполните им полусферы силиконовой формы, диаметром 4,5 см. Выложите в центр замороженный апельсиновый мармелад. Оставьте в морозильной камере на 3 часа. Придайте (прим. руками) форму апельсина.
Приготовьте оранжевый соус для покрытия как указано на стр. 509. Используйте при 25 С. Окуните полусферы в соус для покрытия. Тем же соусом покройте изделия из аэрографа. Нанесите тонкий слой горячего наппажа. Придайте золотой эффект - нанесите оранжевый раствор с кандурином с помощью аэрографа.
Выложите апельсиновые полусферы на каждую тарталетку.
Приготовьте крамбл как указано на стр. 495. Декорируйте крамблом борта.

PRÉPARATION : 2 H

ЭКЛЕРЫ С АПЕЛЬСИНОМ И ЖАСМИНОМ

POUR 8 PERSONNES

CUISSON : 35 MIN

REPOS : 12 H + 1 H

ÉCLAIRS

GANACHE ORANGE

110g de chocolat de couverture ivoire
2g de gélatine
12g d'eau
400g de crème liquide
90g de jus d'orange
Le zeste de 2 oranges

ÉCLAIRS (VOIR P. 318)

400g de pâte à choux

Crumble orange

350g d'appareil à crumble
5g de colorant orange liposoluble
1g d'oxyde de titane

Glaçage orange

300g de glaçage fécule
10g de colorant orange

Gavottes croustillantes

400g d'appareil à gavotte
Fleurs de jasmin

MARMELADE D'ORANGE

120g d'eau
180g de jus d'orange
30g de sucre semoule
4g d'agar-agar
170g d'oranges pochées (voir p. 315)
54g de citron caviar
40g de segments d'orange
2g de jasmin

GANACHE ORANGE

La veille, faites tremper la gélatine dans l'eau pour l'hydrater. Faites bouillir la moitié de la crème, puis ajoutez la gélatine. Versez progressivement sur le chocolat fondu tout en émulsionnant. Ajoutez l'autre moitié de crème, puis le jus d'orange et les zestes d'orange. Mixez bien avec un mixeur plongeant pour obtenir un appareil parfaitement homogène, puis réservez 12 h au réfrigérateur dans une poche munie d'une douille unie.

ÉCLAIRS

Le jour même, réalisez les éclairs comme indiqué p. 318 avec un crumble orange et faites-les cuire 20 min à 180°C (th. 6). Laissez sécher à 160°C (th. 6) pendant 15 min. Réalisez également le glaçage orange et les gavottes comme indiqué p. 319.

MARMELADE D'ORANGE

Faites chauffer l'eau avec le jus d'orange, puis ajoutez le sucre mélangé à l'agar-agar. Faites bouillir 2 min, puis mettez au réfrigérateur pour refroidir rapidement. Lorsque le gel est froid, mixez-le au mixeur plongeant en veillant à ne pas incorporer d'air. Ajouter le citron caviar, les segments d'orange en morceaux et les oranges pochées hachées finement. Mélangez délicatement. Ajoutez le jasmin grossièrement ciselé.

MONTAGE ET FINITION

Réalisez 4 trous sous les éclairs à l'aide de la pointe d'un couteau par exemple, puis garnissez-les de ganache, puis de marmelade jusqu'à ce qu'ils soient remplis. Réchauffez le glaçage au four à micro-ondes pour qu'il soit à 27°C, puis glacez les éclairs une première fois. Mettez au congélateur pour 5 min, puis glacez une seconde fois. Laissez prendre quelques minutes au réfrigérateur. Au dernier moment, mettez quelques pétales de jasmin dans les gavottes et déposez-en 3 sur chaque éclair.

ORANGE JASMIN

СТР. 56 ЭКЛЕРЫ С АПЕЛЬСИНОМ И ЖАСМИНОМ
Подготовка: 2 часа
Приготовление: 35 минут
Отдых: 12 часов + 1 час минут
Рецепт на 8 персон

Ганаш с апельсином

2 г желатина
12 г воды для желатина
400 г сливок 35%
110 г белого шоколада
90 г сока апельсина
цедра 2 апельсинов

Тесто для эклеров

Стр. 513

400 г теста для эклеров

Крамбл оранжевый

350 г теста для крамбла
5 г красителя оранжевого жирорастворимого
1 г диоксида титана

Глазурь оранжевая на крахмале

300 г глазури на крахмале
10 г красителя оранжевого

Хрустящие вафли
Стр. 513
400 г теста для хрустящих вафель
цветы жасмина

Мармелад апельсиновый

120 г воды
180 г апельсинового сока
30 г сахара
4 г агар-агара
170 г поширования апельсина(стр.503)
40 г сегментов апельсина
2 г жасмина

Ганаш апельсиновый

Накануне оставьте желатин размачиваться в холодной воде в течении 20 минут. Половину сливок доведите до кипения и добавьте желатин. Постепенно вылейте на рубленый шоколад, размешивая. Добавьте вторую половину сливок. Затем сок апельсина и цедру апельсина. Пробейте погружным блендером до идеальной эмульсии. Выложите в кондитерский мешок с круглой насадкой и оставьте отдыхать на 12 часов в холодильнике.

Эклеры
Приготовьте эклеры как указано на стр.318 с оранжевым крамблом. Готовьте их 20 минут при температуре 180 С и ещё 15 минут при 160 С. Приготовьте глазурь как написано на странице 513.

Хрустящие вафли
Приготовьте шарики из хрустящих вафель как указано на странице 513 и посыпьте их перцем.

Мармелад апельсиновый

В тот же день нагрейте воду с соком апельсина, затем добавьте сахар, смешанный с агар-агаром. Проварите 2 минуты. Выложите в широкую емкость. Оставьте в холодильнике до остывания. Когда гель станет холодным - пробейте погружным блендером (прим. застывшую массу) избегая попадания воздуха. Добавьте икру лимона, сегменты апельсина кусочками и мелко рубленные поширования апельсины. Аккуратно смешайте. Добавьте крупно порубленый жасмин.

Сборка

Сделайте 4 отверстия в основе эклеров с помощью к примеру кончика ножа. Затем наполните ганашем и мармеладом до полного наполнения эклера. Прогрейте глазурь в микроволновой печи до 27 С. Покройте эклеры первым слоем глазури. Положите их в мороз на 5 минут и покройте вторым слоем глазури. Оставьте схватиться на несколько минут в холодильнике. Перед подачей украсьте лепестками жасмина, хрустящими вафельками, по 3 вафельки на каждый эклер.

PRÉPARATION : 3 H 30

ТАРТАЛЕТКИ С ГРЕЙПФРУТОМ

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 35 MIN

REPOS : 24 H + 4 H

TARTELETTES

FONDS DE TARTELETTES
590g de pâte sucrée (voir p. 312)

GANACHE MONTÉE PAMPLEMOUSSE
4g de gélatine en poudre
24g d'eau
530g de crème liquide
144g de chocolat de couverture Ivoire
120g de jus de pamplemousse frais

INSERT MARMELADE DE PAMPLEMOUSSE
120g d'eau
180g de jus de pamplemousse
30g de sucre semoule
4g d'agar-agar
170g de pamplemousses pochés (voir p. 315)
54g de citron caviar
40g de segments de pamplemousse

DORURE
100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

CRÈME AMANDE-PAMPLEMOUSSE
300g de crème d'amande (voir p. 314)
1 pamplemousse frais

PÂTE DE PAMPLEMOUSSE
80g de pamplemousse
40g de pamplemousse confit
80g de jus de pamplemousse

MONTAGE ET FINITIONS

Enrobage rosé
300g d'enrobage (voir p. 317)
5g de colorant titane liposoluble
0,2g de colorant rouge
20g de nappage neutre
50g de kirsch
5g de poudre scintillante rubis

Crumble orange
100g de crumble (voir p. 312)
1,7g de colorant orange liposoluble
Le zeste de 1 orange

Le procédé est exactement le même que pour les tartelettes orange. Réalisez donc la recette comme indiqué p. 55, en adaptant avec les ingrédients ci-contre.

PAMPLEMOUSSE

СТР. 60 ТАРТАЛЕТКИ С ГРЕЙПФРУТОМ

Подготовка: 3 часа 30 минут
Приготовление: 35 минут
Отдых: 24 часа + 4 часов
Рецепт на 10 персон

Основы для тарталеток

590 г сладкого песочного теста, стр.495

Взбитый ганаш с грейпфрутом

4 г желатина в порошке
24 г воды для желатина
530 г сливок 35 %
144 г белого шоколада
120 г сока грейпфрута

Мармелад грейпфрутовый

120 г воды
180 г сока грейпфрута
30 г сахара
4 г агар-агара
170 г поширированного грейпфрута, стр.503
54 г лимонной икры
40 г сегментов грейпфрута

Желтковая смазка

100 г желтков
25 г сливок 35 %

Крем миндальный с грейпфрутом

300 г крема миндального (см. стр. 500)
1 грейпфрут

Грейпфрутовая паста

80 г грейпфрута
40 г грейпфрута конфи
80 г грейпфрутового сока

Сборка

Розовый соус для покрытия

300 г соуса для покрытия (см. стр. 509)
5 г жирорастворимого белого красителя 0,2 г красного красителя
20 г наппажа

Розовый раствор для аэрографа

50 г кирша
5 г рубинового кандурина

Крамбл оранжевый

100 г крамбла (см. стр. 495)
1,7 г оранжевого жирорастворимого красителя
цедра 1 апельсина

Процесс приготовления тарталетки грейпфрутовой и апельсиновой (стр. 91) абсолютно одинаковый.

PRÉPARATION : 1 H

ГРЕЙПФРУТ

POUR 8 PERSONNES

CUISSON : 15 MIN

REPOS : 1 NUIT

PAMPLEMOUSSE

MOUSSE FROMAGE BLANC
400g de fromage blanc
40g de jus de pamplemousse
250g de crème montée
60g de blancs d'œufs
40g de sucre semoule

SORBET PAMPLEMOUSSE
500g de jus pamplemousse
50g de sucre semoule
5g de glucose atomisé
Le zeste de 1/2 pamplemousse

ÉCORCES DE PAMPLEMOUSSE CONFITES
100g d'écorces de pamplemousse
500g de jus de pamplemousse
250g de sucre semoule

PAMPLEMOUSSES POCHÉS
5 pamplemousses
175g de sucre semoule
250g d'eau

PISTOU
100g de menthe
50g de pâte d'amande
200g d'huile d'olive
40g de miel
50g de glace pilée
50g d'eau

GRANITÉ PAMPLEMOUSSE
500g de jus de pamplemousse

MONTAGE ET FINITIONS
Poivre Timut
40 suprêmes de pamplemousses roses
40 suprêmes de pomelos

MOUSSE FROMAGE BLANC
La veille, mélangez le fromage blanc avec le jus de pamplemousse. Montez la crème à l'aide d'un batteur muni du fouet jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme, puis débarrassez et nettoyez la cuve. Remettez la cuve dans le batteur toujours muni du fouet et montez les blancs d'œufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une meringue. Mélangez-la avec le fromage blanc, puis incorporez la crème montée. Laissez égoutter la préparation 1 nuit dans un tamis.

SORBET PAMPLEMOUSSE
Prélevez une partie du jus de pamplemousse et faites-le cuire avec le sucre et le glucose atomisé pour réaliser un sirop. Faites refroidir 1 nuit au réfrigérateur.
Le jour même ajoutez le reste du jus et les zestes, puis turbinez.

ÉCORCES DE PAMPLEMOUSSE CONFITES
Mettez les écorces de pamplemousse prélevées à l'économe dans une casserole. Ajoutez le jus de pamplemousse et le sucre, puis laissez frémir environ 15 min jusqu'à ce que les écorces soient suffisamment confites.

PAMPLEMOUSSES POCHÉS
Réalisez les pamplemousses en suivant la recette des agrumes pochés (voir p. 315), tout en adaptant avec les quantités mentionnées ci-contre.

PISTOU
Mixez la menthe, la pâte d'amande, l'huile d'olive, le miel, la glace pilée et l'eau dans un blender puissant.

GRANITÉ PAMPLEMOUSSE
Faites congeler le jus de pamplemousse. Grattez-le à l'aide d'une fourchette pour obtenir un granité.

MONTAGE ET FINITIONS
Mettez l'assiette de dressage dans le congélateur en amont pour pouvoir y mettre le granité sans le faire fondre puis disposez un peu de pistou. Mettez du poivre sur la surface du sorbet, puis roulez-le et mettez-le sur le pistou. Dressez la mousse fromage blanc, les suprêmes de pamplemousse et de pomelos frais, quelques écorces de pamplemousse confites et de pamplemousse poché.

FROMAGE BLANC

СТР. 63 ГРЕЙПФРУТ
Подготовка: 1 час
Приготовление: 15 минут
Отдых: 1 ночь
Рецепт на 8 персон

Мусс с fromage blanc

400 г fromage blanc
10 г сока клементина
250 г сливок 35%
60 г белков
40 г сахара

Мусс с fromage blanc

Накануне смешайте fromage blanc с соком Грейпфрута. Взбейте сливки.
Взбейте белки с сахаром до получения меренги. Смешайте их с fromage blanc, затем добавьте взбитые сливки. Дайте стечь 1 ночь в сите.

Сорбе с грейпфрутом

500 г сока грейпфрута
50 г сахара
5 г атомизированной глюкозы
цедра половины грейпфрута

Сорбе с грейпфрутом

Смешайте часть грейпфрута и приготовьте его с сахаром и атомизированной глюкозой чтобы получить сироп. Остудите ночь в холодильнике. Добавьте оставшийся сок и цедры и выложите массу в турбину.

Цукаты грейпфрута

100 г кожуры грейпфрута
500 г сока грейпфрута
250 г сахара

Цукаты грейпфрута

Выложите кожуру грейпфрута, снятую с помощью овощечистки, в кастрюлю.
Добавьте сок грейпфрута, сахар и оставьте готовиться на медленном огне в течении 15 минут, пока кожура не станет достаточно прозрачной.

Грейпфрут пошированный

5 шт. грейпфрутов
175 г сахара
250 г воды

Грейпфрут пошированный

Приготовьте грейпфрут как указано в рецепте на стр. 503. Вес соответствует рецепту.

Соус Песто

100 г мяты
50 г миндальной пасты
200 г оливкового масла
40 г мёда
50 г колотого льда
50 г воды

Соус Песто

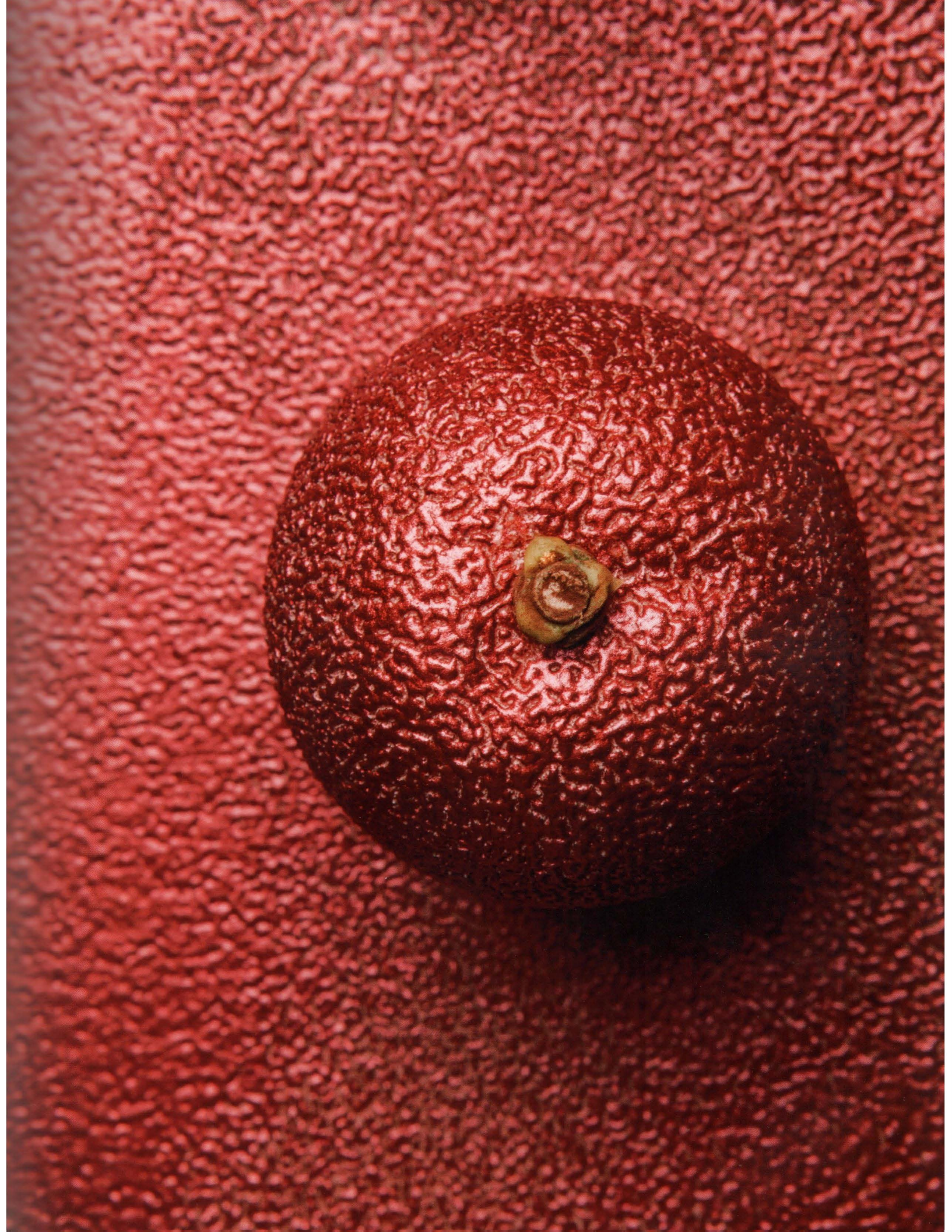
Смешайте вместе мяту, миндальную пасту, оливковое масло, мёд, рубленный лёд и воду в мощном блендере.

Граните из грейпфрута
500 г сока грейпфрута

Сборка:
Перец Тимут
40 долек розового грейпфрута
40 долек помело

Граните из грейпфрута

Заморозьте сок грейпфрута и царапайте его с помощью ложки до получения граните. Поставьте тарелки для сборки в морозилку чтобы граните не растаяло. Затем выложите немного соуса Песто, на поверхность сорбе выложите перец, скрутите его и выложите на соус Песто.
Положите Мусс с fromage blanc дольки грейпфрута и помело, несколько цукатов грейпфрута и поширанный грейпфрут.



FRUITS
ĀNOTAU

FRUITS

ABRICOT

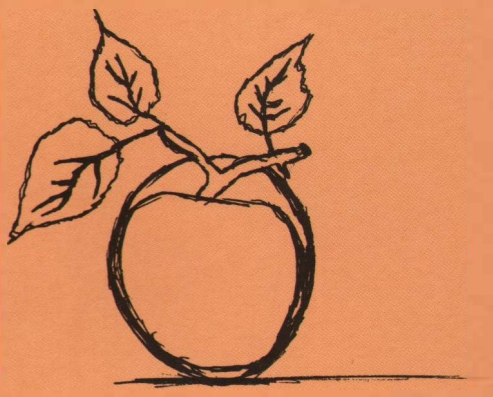
Pleine saison
juin à août

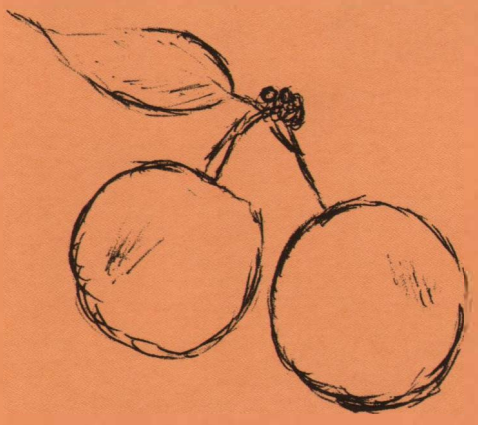
Bien le choisir
le fruit doit être parfumé, charnu et souple au toucher

Poids moyen
45 g

Conservation
à température ambiante ou dans le bac à légumes du réfrigérateur s'il fait chaud, 2 à 3 jours maximum

Associations de saveurs
romarin, rhum, lavande, miel, jus de citron





MIRABELLE

Pleine saison
août et septembre

Bien la choisir
le fruit doit être parfumé et sa peau fine, tendue et couverte de taches de rousseur

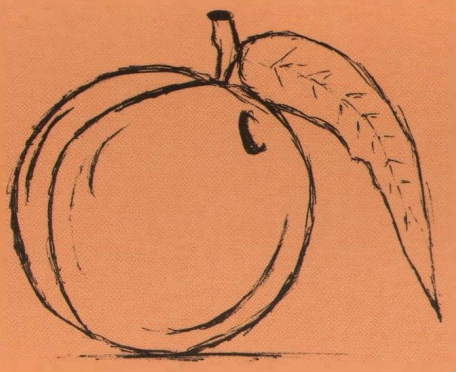
Poids moyen
15 g

Conservation
au réfrigérateur dans le bac à légumes jusqu'à 5 jours ;
à sortir 20 min avant de consommer

Associations de saveurs
kirsch, tomate, amande, miel

À NOYAU

NECTARINE



Pleine saison
juin à août

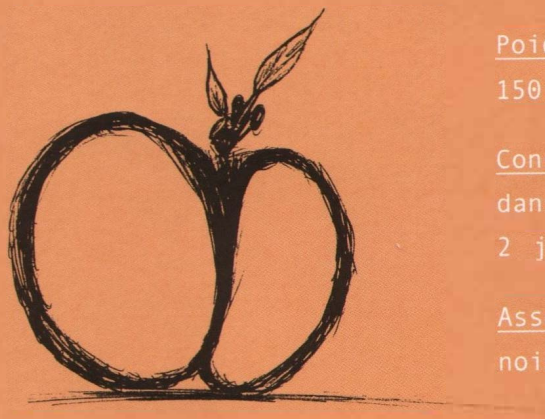
Bien la choisir
elle doit être bien parfumée
et souple au toucher

Poids moyen
150g

Conservation
dans un endroit frais
jusqu'à 2 jours

Associations de saveurs
amande, cardamome, citron

PÊCHE



Pleine saison
juin à août

Bien la choisir
elle doit être bien parfumée
et souple au toucher, la peau doit
être veloutée et de couleur orangée
à pourpre

Poids moyen
150g

Conservation
dans un endroit frais,
2 jours au maximum

Associations de saveurs
noisette, orange, poire, verveine

КОСТОЧКОВЫЕ ФРУКТЫ

АБРИКОС

Сезон

Июнь – Август

Правильно выбрать

Фрукт должен иметь аромат, быть сочным и мягким на ощупь

Средний вес

45 г

Хранение

Максимум 2-3 дня при комнатной температуре или
в ящике холодильника если очень жарко

Комбинации вкусов

Розмарин, ром, лаванда, мёд, сок лимона

АЛЫЧА

Сезон

Август - сентябрь

Правильно выбрать

Фрукт должен быть ароматный. Тонкая кожа фрукта должна быть натянутой и покрытой рыжими пятнами.

Средний вес
15 г

Хранение

До 5 дней в ящике холодильника. Вынуть из холодильника 20 минут перед употреблением.

Комбинации вкусов

Кирш, томаты, миндаль, мёд

НЕКТАРИН

Сезон

Июнь – Август

Правильно выбрать

Фрукт должен иметь аромат и быть мягким на ощупь

Средний вес

150 г

Хранение

2 дня в холодном месте

Комбинации вкусов

Миндаль, кардамон, лимон

ПЕРСИК

Сезон

Июнь – Август

Правильно выбрать

Фрукт должен иметь аромат и быть мягким на ощупь, кожа должна быть бархатная, цвет - от оранжевого к пурпурному.

Средний вес
150 г
Хранение
Максимум 2 дня в холодном месте

Комбинации вкусов
Фундук, апельсин, перец, вербена

PRÉPARATION : 3 H 30

ТАРТАЛЕТКИ С АБРИКОСОМ

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 40 MIN

REPOS : 24 H + 6 H 30

TARTELETTES

FONDS DE TARTELETTES
590g de pâte sucrée (voir p. 312)

GANACHE MONTÉE ABRICOT
2,5g de gélatine en poudre
17,5g d'eau
60g de chocolat
de couverture ivoire
100g de crème liquide
62g de beurre de cacao
330g de jus d'abricot
100g de mascarpone

GEL D'ABRICOT
7g de sucre semoule
2,5g d'agar-agar
150g de jus d'abricot
5g de jus de citron jaune

INSERT ABRICOT
200g d'abricots frais
Huile d'olive
1 brin de romarin
160g de gel abricot

DORURE
100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

CRÈME AMANDE-ROMARIN
150g de crème d'amande (voir p. 314)

COMPOTÉE D'ABRICOT
500g d'abricots
30g de jus de citron jaune
15g de miel
1 brin de romarin

MONTAGE ET FINITIONS
Enrobage orange
300g d'enrobage (voir p. 317)
4g de colorant liposoluble orange

Enrobage rouge
100g d'enrobage (voir p. 317)
1g de colorant rouge

Crumble orange
100g de crumble (voir p. 312)
1g de colorant liposoluble orange

50g de nappage miroir
50g de cacao en poudre chocolat

ABRICOT

TARTELETTES

FONDS DE TARTELETTES

La veille, réalisez les fonds de pâte sucrée comme indiqué p. 312. Laissez croûter 1 journée au réfrigérateur.

GANACHE MONTÉE ABRICOT

Toujours la veille, mettez la gélatine dans l'eau froide pour la faire gonfler. Faites fondre le chocolat de couverture et ajoutez la gélatine. Faites chauffer la crème, puis versez-la sur la première préparation. Faites fondre le beurre de cacao, ajoutez-le également et mixez durant 2 min à l'aide d'un mixeur plongeant. Enfin, incorporez le jus d'abricot et le mascarpone. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant et entreposez au réfrigérateur pour 12 h.

GEL D'ABRICOT

Le jour même, mélangez le sucre et l'agar-agar. Faites chauffer le jus d'abricot et ajoutez le mélange précédent, puis le jus de citron jaune. Réservez au réfrigérateur 30 min. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant la préparation froide pendant 3 min.

INSERT ABRICOT

Préchauffez le four à 250 °C (th. 8). Détaillez les abricots frais en cubes irréguliers, puis disposez-les sur une plaque. Arrosez-les d'huile d'olive et flashez-les en les passant 2 min au four à 250 °C (th. 8) pour les dégorger de leur eau. Débarrassez et laissez refroidir 1 h au réfrigérateur. Hachez le romarin. Incorporez les cubes d'abricot et le romarin haché au gel abricot, puis moulez dans les alvéoles d'un moule demi-sphères de 3,5 cm de diamètre et entreposez au congélateur pour 1 h.

DORURE

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6). Faites-y cuire les fonds de tartelettes 20 min. Mélangez les jaunes d'œufs et la crème et dorez-en les fonds précuits au pinceau. Remettez 5 min au four.

CRÈME AMANDE-ROMARIN

Pendant ce temps, réalisez la crème d'amande comme indiqué p. 314. Débarrassez dans une poche et réservez au frais. Pour la cuisson, garnissez les fonds de tartelettes de crème d'amande et faites cuire 5 min.

ABRICOT

COMPOTÉE D'ABRICOT

Coupez les abricots en cubes et mettez-les dans une poche sous vide. Ajoutez le jus de citron jaune, le miel et le romarin et mettez sous vide. Faites cuire au four vapeur à 100°C (th. 3-4) pendant 7 min, ou en mettant la poche dans une casserole d'eau frémissante.

MONTAGE

Dans la cuve bien froide d'un batteur muni du fouet, montez la ganache abricot puis pochez-la dans les alvéoles d'un moule demi-sphères de 4,5 cm de diamètre. Insérez l'intérieur abricot congelé, recouvrez de ganache, puis mettez au congélateur pour 3 h. Une fois le montage congelé, démoulez et sculptez la demi-sphère en forme d'abricot. Faites chauffer l'enrobage orange à 25°C, puis à l'aide d'un pique en bois, plongez-y les demi-sphères pour les enrober. Réservez 1 h au réfrigérateur pour les faire décongeler.

ENROBAGE ET FINITIONS

Réalisez les enrobages orange et rouge comme indiqué p. 317. Portez l'enrobage orange à 40°C, puis veloutez chaque demi-sphère d'abricot à l'aide d'un pistolet compresseur sur toute la surface du fruit sculpté. À l'aide d'un petit pinceau, réalisez de petites taches avec l'enrobage rouge, également porté à 40°C. Faites chauffer le nappage miroir à 40°C et pulvérisez-le sur la totalité des fruits sculptés pour leur donner un effet brillant et mouillé. Ajoutez de la marmelade d'abricot dans chaque fond de tartelette sur la crème d'amande. Disposez un montage abricot, puis mettez les brisures de crumble sur tout le pourtour. Pour terminer, mixez le chocolat de manière à obtenir des grains irréguliers. Roulez-les dans la poudre de cacao et votre pédoncule est réalisé. Disposez-le sur le demi-abricot sculpté.

СТР. 70 ТАРТАЛЕТКИ С АБРИКОСОМ

Подготовка: 3 часа 30 минут
Приготовление: 40 минут
Отдых: 24 часа + 6,5 часов
Рецепт на 10 персон

Основы для тарталеток

590 г сладкого песочного теста, стр.495

Основы для тарталеток

Накануне приготовьте сладкое песочное тесто, как указано на стр. 495. Оставьте заветриваться 1 день в холодильнике.

Взбитый ганаш с абрикосом

2,5 г желатина в порошке
17,5 г воды для желатина
100 г сливок 35 %
60 г белого шоколада
62 г масла-какао
330 г абрикосового сока
100 г маскарпоне

Взбитый ганаш с абрикосом

Накануне оставьте желатин размачиваться в холодной воде в течении 20 минут. Растопите белый шоколад и добавьте желатин. Разогрейте сливки и добавьте в массу. Растопите масло какао и добавьте его также. Пробейте погружным блендером в течении 2 минут. Добавьте абрикосовый сок и маскарпоне. Пробейте погружным и оставьте отдыхать на 12 часов в холодильнике.

Абрикосовый гель

7 г сахара
2,5 г агар-агара
150 г абрикосового сока
5 г сока лимона

Абрикосовый гель

В тот же день смешайте сахар с агар-агаром, прогрейте абрикосовый сок и добавьте сахар с агар-агаром, затем лимонный сок. Оставьте в холодильнике на 30 минут. Пробейте холодную заготовку погружным блендером в течении 3 минут.

Абрикосовая начинка

200 г абрикос
оливковое масло
1 веточка розмарина
160 г абрикосового геля

Абрикосовая начинка

Разогрейте духовку до 150 С. Порежьте абрикосы кубиками разного размера и выложите их на противень. Взбрызните оливковым маслом и оставьте их в духовке на 2 минуты при температуре 250 С чтобы абрикосы отдали сок.
Снимите с противня и оставьте остывать 1 час в холодильнике. Порубите розмарин, добавьте кубики абрикоса и рубленый розмарин в абрикосовый гель.
Выложите в полусферы диаметром 3,5 см и оставьте в морозе на 1 час.

Желтковая смазка

100 г желтков
25 г сливок 35 %

Покрытие желтковой смазкой

Разогрейте духовку до 160 С. Выпекайте основы для тарталеток 20 минут. Смешайте желтки и сливки. Покройте этой смесью с помощью кисточки (прим. или распылителя для цветов) основы тарталеток. Оставьте на 5 минут в духовке.

Крем миндальный с розмарином

150 г крема миндального, стр. 500

Крем миндальный с розмарином

В это время приготовьте миндальный крем как указано на стр. 500
Наполните испеченные основы для тарталеток. Выпекайте 5
минут.

Компоте абрикосовое

500 г абрикос
30 г лимонного сока
15 г меда
1 веточка розмарина

Компоте абрикосовое

Абрикосы порежьте кубиками и выложите в пакет сувид. Добавьте лимонный сок, мёд, розмарин. Готовьте в сувиде или паровой духовке при 100 С в течении 7 минут. Или положите пакет в кастрюлю с едва кипящей водой.

Сборка

Оранжевый соус для покрытия
300 г соуса для покрытия, стр. 509
4 г жирорастворимого оранжевого красителя

Красный соус для покрытия
100 г соуса для покрытия (см. стр. 509)
1 г красного красителя

Крамбл оранжевый
100 г крамбла (см. стр. 495)
1 г оранжевого жирорастворимого красителя

50 г наппажа
50 г порошка какао

Сборка

Взбейте холодный абрикосовый ганаш. Отсадите его в форму полусфера диаметром 4,5 см. Выложите в центр замороженную абрикосовую начинку. Покройте ганашем. Оставьте в морозильной камере на 3 часа. Замороженную заготовку выньте из форм и придайте форму абрикоса.
Прогрейте оранжевый соус для покрытия до 25 С. С помощью деревянной шпажки окуните полусферы в соус для покрытия. Оставьте полусферы размораживаться в холодильнике на 1 час.

Покрытие

Приготовьте оранжевый и красный соус для покрытия как указано на стр. 509.
Оранжевый соус для покрытия прогрейте до 40 С. С помощью пистолета и компрессора покройте поверхность абрикосовой полусферы.
С помощью маленькой кисточки нанесите маленькие точки красного соуса для покрытия, температура которого также ровна 40 С. Прогрейте наппаж до 40 С и нанесите его с помощью пистолета и компрессора на абрикосовые полусферы чтобы придать им сияющий и мокрый эффект. Добавьте абрикосовый мармелад (прим. абрикосовая начинка) в каждую тарталетку на поверхность готового миндального крема.
Выложите абрикосовые полусферы на каждую тарталетку и вокруг выложите крамбл. В конце пробейте шоколад (прим. в чаше миксера с ножами) до получения кусочков разного размера. Прокатайте шоколад в какао-пудре и хвостик абрикоса готов. Выложите его на абрикосовую полусферу.

PRÉPARATION : 2 H

ТАРТ С АБРИКОСОМ И РОЗМАРИНОМ

POUR 8 À 10 PERSONNES

CUISSON : 1 H

REPOS : 24 H + 40 MIN

TARTE ABRICOT

FOND DE TARTE

590g de pâte sucrée (voir p. 312)
100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

CRÈME AMANDE-ROMARIN

300g de crème d'amande (voir p. 314)
2 abricots
1 brin de romarin

COMPOTÉE D'ABRICOT

1kg d'abricots
50g de beurre
50g de sucre cassonade
30g d'eau
8g de poudre à crème

CRUMBLE

220g de beurre
150g de sucre semoule
275g de farine T45
300g d'amandes effilées
Sucre glace

MONTAGE ET FINITIONS

11 abricots
1g de poudre de romarin (voir p. 317)

FOND DE TARTE

La veille, réalisez le fond de pâte sucrée comme indiqué p. 312, puis laissez croûter 1 journée au réfrigérateur. Le jour même, faites cuire le fond de tarte à blanc 25 min à 160°C (th. 5-6). Mélangez les jaunes d'œufs avec la crème et dorez-en le fond. Remettez 10 min. au four.

CRÈME AMANDE-ROMARIN

Réalisez la crème d'amande comme indiqué p. 314 et réservez 30 min au frais. Garnissez-en le fond de tarte cuit à blanc. Coupez les abricots en quartiers, hachez le romarin et mettez le tout dans la crème. Enfournez et faites cuire pendant 10 min.

COMPOTÉE D'ABRICOT

Coupez les abricots en cubes de 1cm de côté. Réalisez un beurre noisette en le faisant cuire dans une casserole, puis ajoutez les dés d'abricots et enrobez-les bien. Couvrez et laissez cuire 5 min en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'un tiers des abricots soit compoté. Ajoutez alors le sucre cassonade et laissez-le fondre 30 s. Mélangez l'eau et la poudre à crème, puis ajoutez à la compotée et faites bouillir 2 min. Faites refroidir 10 min au congélateur. Garnissez la tarte de cette compotée à l'aide d'une poche munie d'une douille unie, et lissez avec une spatule coudée.

CRUMBLE

Travaillez le beurre avec le sucre et la farine à l'aide d'un batteur muni de la feuille pour obtenir un mélange sablé. Ajoutez-y les amandes effilées. Parsemez le crumble sur le fond de tarte, saupoudrez de sucre glace et faites cuire la tarte 15 min à 160°C (th. 5-6).

MONTAGE ET FINITIONS

Coupez les abricots en quartiers. Saisissez-en la moitié à la poêle avec un peu de matière grasse et de sucre. Gardez l'autre moitié crue. Disposez tous les quartiers d'abricots – poêlés et crus – sur la tarte et ajoutez la poudre de romarin. Servez tiède.

ROMARIN

СТР. 75 ТАРТ С АБРИКОСОМ И РОЗМАРИНОМ

Основа для тарты

590 г сладкого теста (стр. 495)
100 г желтков
25 г сливок

Основа для тарты

Приготовьте основание для тарты как написано на 495 стр. Оставьте заветриваться на 1 день в холодильнике. В тот же день выпекайте основание тарта 25 минут при 160 градусах. Смешайте желтки и сливки, и при помощи кисточки, покройте основания тарта, оставьте в духовке еще на 10 минут.

Крем с миндалем и розмарином

300 г миндальный крем (стр.500)
2 абрикоса
1 веточка розмарина

Крем с миндалем и розмарином

Приготовьте миндальный крем как указано на стр. 500 и оставьте в холоде на 30 минут. Наполните полуиспеченные основания для тарты. Разрежьте абрикос на 4 части, измельчите розмарин и добавьте в крем. Выпекайте в течении 10 минут.

Абрикосовое компоте

1 кг абрикосов
50 г сливочного масла
50 г коричневого сахара
30 г воды
8 г порошка для заварного крема

Абрикосовое компоте

Абрикосы порежьте кубиками размером 1 х 1 см. Приготовьте масло нуазет, нагрев сливочное масло. Добавьте кубики абрикоса, хорошо вымочив их в масле нуазет. Накройте крышкой и оставьте на огне на 5 минут, время от времени помешивая, до момента когда абрикосы станут консистенции компоте. Добавьте коричневый сахар и дате растопиться в течении 30 минут. Смешайте воду и порошок для заварного крема, затем добавьте в компоте и оставьте покипеть на 2 минуты. Оставьте остывать в морозильной камере на 10 минут. Отсадите компоте на тарты с помощью кондитерского мешка и насадки и разровняйте поверхность с помощью изогнутой спатулы.

Крамбл

220 г сливочного масла
150 г сахар
275 г мука Т45
300 г миндальных лепестков

Крамбл

Смешайте сливочное масло, сахар, муку в чаше миксера насадкой лист, чтобы получить структуру песочного теста. Добавьте лепестки миндаля. Покрошите крамбл на тарты, посыпьте сахарной пудрой и поставьте выпекать на 15 минут при 160С.

Сборка

11 абрикосов
1 г розмаринового порошка (стр. 509)

Сборка

Разрежьте на 4 части абрикос. Половину абрикос нагрейте с маслом и сахаром на сковороде. Вторую половину абрикос оставьте свежими. Выложите все абрикосы на тарты и посыпьте розмариновой пудрой. Подавайте теплыми.

PRÉPARATION : 1 H

АБРИКОСЫ ЖАРЕННЫЕ С ЛАВАНДОЙ

POUR 6 PERSONNES

CUISSON : 8 MIN

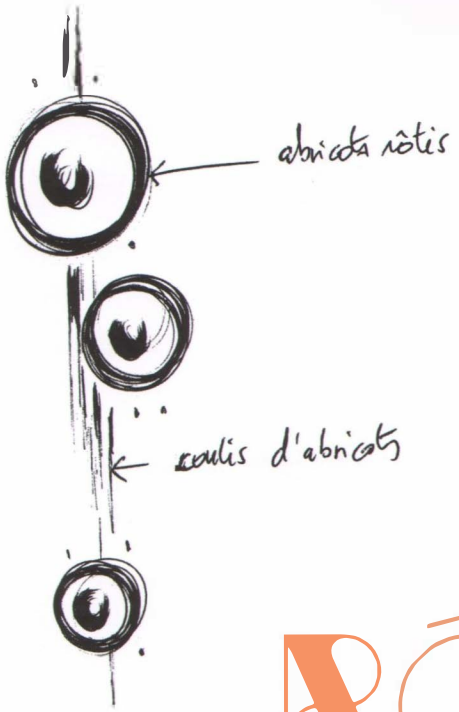
REPOS : 2 H 20

ABRICOTS

CRÈME MASCARPONE-LAVANDE
5g de fleurs de lavande
125g de crème fleurette
125g de mascarpone
25g de sucre semoule

ABRICOTS RÔTIS
12 abricots frais
20g de beurre
2g d'acide ascorbique
35g de sucre semoule
10g de sucre vanillé
1 brin de lavande

VINAIGRETTE ABRICOT-HUILE D'OLIVE
3g de gélatine en poudre
21g d'eau
250g de jus d'abricot
24g de miel «Béton» ou miel de lavande
36g de jus de citron
120g d'huile d'olive Casanova®



CRÈME MASCARPONE-LAVANDE
Mettez la lavande avec un tiers de crème fleurette dans une casserole et faites tiédir, puis mettez le mélange à refroidir 20 min au réfrigérateur. Ajoutez le reste de crème fleurette, le mascarpone et le sucre semoule, puis montez le tout dans la cuve d'un batteur muni du fouet. Entreposez au frais 2 h.

ABRICOTS RÔTIS
Préchauffez le four à sole à 175 °C (th. 6). Coupez les abricots en deux, dénoyautez-les et mélangez-les avec le beurre fondu et l'acide ascorbique dans un cul-de-poule. Mettez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et saupoudrez-les de sucre semoule, de sucre vanillé et de lavande. Mettez-les à cuire 8 min.

VINAIGRETTE ABRICOT-HUILE D'OLIVE
Mettez la gélatine à tremper dans l'eau froide pour la faire gonfler. Faites légèrement chauffer le jus d'abricot dans une casserole, puis ajoutez la gélatine, le miel et le jus de citron. Émulsionnez à l'aide d'un mixeur plongeant en ajoutant l'huile d'olive, comme pour une vinaigrette.

MONTAGE ET FINITIONS
Montez légèrement la crème mascarpone-lavande au fouet et garnissez-en le centre de chaque demi-abricot rôti. Servez avec un filet de vinaigrette abricot-huile d'olive.

ASTUCE
La crème mascarpone-lavande va commencer à fondre au contact des abricots rôtis. Ajoutez la vinaigrette à ce moment-là.

RÔTIS À LA LAVANDE

СТР. 77 АБРИКОСЫ ЖАРЕННЫЕ С ЛАВАНДОЙ

Приготовление 1 час
Рецепт на 6 человек
Отдых 2 часа 2 минут

Крем маскарпоне лаванда

5 г цветов лаванды
125 г сливок 35%
125 г маскрпоне
25 г сахара

Жареные абрикосы

12 свежих абрикос
20 г сливочного масла
2 г аскорбиновой кислоты
35 г сахара
10 г ванильного сахара
1 лаванда

Соус абрикосовый с оливковым маслом

3 г желатина порошкового
21 г воды
250 г сока абрикоса
24 г меда Бетон или лавандового меда
36 г лимонного сока
120 г оливкового масла Casanova®

Крем маскарпоне с лавандой

Лаванду выложите в треть сливок в кастрюлю и нагрейте. Оставьте в холодильнике на 20 мин. Добавьте оставшиеся сливки, маскарпоне и сахар. Взбейте все в чаше миксера венчиком. Оставьте на 2 часа в холодильнике.

Жаренный абрикос

Разогрейте кодовую печь до 175 С. Разрежьте абрикосы, выньте косточку, смешайте с растопленным масло и аскорбиновой кислотой в миске. Выходите их на противень покрытый пергаментом ъ, посыпьте сахаром, ванильным сахаром и лавандой. Выпекайте 8 минут.

Соус абрикосовый с оливковым маслом

Оставьте желатин набухать в холодной воде. В кастрюле слегка подогрейте абрикосовый сок, затем добавьте желатин, мед и лимонный сок. Придайте текстуру эмульсии при помощи ручного блендера добавляя оливковое масло.

Сборка

Слегла взбейте крем маскарпоне с лавандой при помощи венчика. Наполните кремом каждую половину жаренного абрикоса. Подавайте с тонкой струйкой абрикосового соуса с оливковым маслом.

Совет
Крем маскарпоне с лавандой начнет таять на жаренных абрикосовый, добавляйте соус в этот самый момент.

PRÉPARATION : 2 H

ТАРТ С АЛЫЧЕЙ

POUR 8 À 10 PERSONNES

CUISSON : 50 MIN

REPOS : 24 H

TARTE AUX MIRABELLES

MIRABELLES VERJUS
100g de mirabelles
100g de verjus

FOND DE TARTE
590g de pâte sucrée (voir p. 312)

DORURE
100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

CRÈME AMANDE-MIRABELLES
300g de crème d'amande (voir p. 314)
Mirabelles en morceaux

MARMELADE DE MIRABELLES
500g de mirabelles
30g de sucre semoule
25g de jus de citron
1g d'acide ascorbique
10g de kirsch
3,5g de pectine NH

MONTAGE ET FINITIONS
180g de mirabelles fraîches

ASTUCE
Le verjus va donner un goût acide aux mirabelles et du twist à la tarte.

MIRABELLES VERJUS
La veille, mettez les mirabelles dans le verjus et laissez-les reposer ainsi pendant 1 journée.

FOND DE TARTE
Toujours la veille, réalisez le fond de pâte comme indiqué p. 312, laissez croûter 1 nuit au réfrigérateur. Le jour même, préchauffez le four à 160°C (th. 5/6) et faites cuire le fond de tarte à blanc 25 min.

DORURE
Mélangez les jaunes d'œufs avec la crème puis floquez-en le fond de tarte cuit à blanc sur une légère couche à l'aide d'un pistolet aérographe ou d'un pinceau. Remettez ce dernier au four pendant 10 min afin de le faire colorer.

CRÈME AMANDE-MIRABELLES
Réalisez la crème d'amande comme indiqué p. 314. Lavez les mirabelles, dénoyautez-les et coupez-les en morceaux. Garnissez le fond de tarte de crème d'amande, puis enfoncez-y les morceaux de mirabelles un peu partout. Faites cuire 10 min.

MARMELADE DE MIRABELLES
Lavez les mirabelles, coupez-les en deux et dénoyautez-les. Faites-les cuire avec 20g de sucre semoule, le jus de citron et l'acide ascorbique à feu doux. Faites flamber au kirsch, puis laissez réduire 5 min jusqu'à consistance souhaitée. Ajoutez le sucre semoule restant mélangé à la pectine, puis faites bouillir pendant 1 min et débarrassez.

MONTAGE ET FINITIONS
Une fois la tarte cuite, disposez les mirabelles au verjus dessus puis garnissez de marmelade de mirabelles. Disposez harmonieusement les mirabelles fraîches coupées en deux.

СТР. 80 ТАРТ С АЛЫЧЕЙ

Подготовка: 2 часа
Приготовление: 50 минут
Отдых: 24 часа
Рецепт на 10 персон

Алыча в кислом соке из незрелого винограда

100 г алычи
100 г кислого сока из незрелого винограда

Алыча в кислом соке из незрелого винограда

Накануне выложите алычу в сок из незрелого винограда и оставьте на 1 день.

Основы для тарталеток

590 г сладкого песочного теста (стр.495)

Основы для тарта

Накануне приготовьте сладкое песочное тесто, как указано на стр. 495. Оставьте заветриваться 1 день в холодильнике
В тот же день выпекайте основы для тарт при 160 С в течении 25 минут.

Желтковая смазка

100 г желтков
25 г сливок 35 %

Желтковая смазка

Смешайте желтки со сливками. Покройте тонким слоем смеси с помощью аэрографа или кисточки (прим. или распылителя для цветов) основы тарталеток. Выпекайте ещё 10 минут.

Крем миндальный с алычей

300 г крема миндального, стр.500
кусочки алычи

Крем миндальный с алычей

Приготовьте миндальный крем как указано на стр. 500. Помойте алычу, выньте косточки и порежьте на половинки. Наполните испеченные основы для тарта слоем миндального крема. В него выложите кусочки алычи. Выпекайте снова в течении 10 минут.

Мармелад из алычи

500 г алычи
30 г сахара
25 г лимонного сока
1 г аскорбиновой кислоты
3,5 г пектина NH

Мармелад из алычи

Помойте алычу. Разрежьте её на 2 части и выньте косточки. Готовьте в 20 г сахара, в лимонном соке, аскорбиновой кислоте на маленьком огне. Фламбируйте используя кирш, оставьте на 5 минут увариваться до желаемой консистенции.
Добавьте оставшийся сахар, смешанный с пектином. Готовьте ещё 1 минуту.

Сборка

180 г свежей алычи

Совет

Сок из незрелого винограда придаст кислый вкус алыче и особый вкус тарту.

Сборка

Когда тарт будет готов выложите алычу с соком неспелого винограда на поверхность, покройте мармеладом из алычи. Гармонично выложите свежую алычу, порезанную на 2 части.

PRÉPARATION : 2 H

НОРМАНДСКИЙ ТАРТ С НЕКТАРИНОМ

POUR 8 À 10 PERSONNES

CUISSON : 1 H

REPOS : 24 H

TARTE NORMANDE

FOND DE TARTE
590g de pâte sucrée (voir p. 312)
100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

CRÈME AMANDE-VERVEINE
300g de crème d'amande (voir p. 314)
2 nectarines
6 feuilles de verveine

COMPOTÉE DE NECTARINE
1kg de nectarines
50g de beurre
50g de sucre cassonade
30g d'eau
8g de poudre à crème

CRUMBLE
220g de beurre
150g de sucre semoule
275g de farine T45
300g d'amandes brutes
Sucre glace

MONTAGE ET FINITIONS
15 nectarines
Poudre de verveine (voir p. 317)
Verveine fraîche

FOND DE TARTE
Réalisez le fond de pâte comme indiqué p. 312, laissez croûter 1 journée au réfrigérateur.
Le jour même, faites cuire le fond de tarte à blanc 25 min à 160°C (th. 5-6). Mélangez les jaunes d'œufs et la crème et dorez-en le fond au pinceau. Remettez 10 min au four.

CRÈME AMANDE-VERVEINE
Réalisez la crème d'amande comme indiqué p. 314. Coupez les nectarines en quartiers et hachez la verveine. Garnissez le fond de tarte de crème d'amande, puis enfoncez-y les quartiers de nectarine et ajoutez la verveine. Enfournez pour 10 min.

COMPOTÉE DE NECTARINE
Pelez les nectarines et coupez-les en cubes de 1cm de côté. Réalisez un beurre noisette, puis ajoutez les cubes de nectarine et enrobez-les bien. Couvrez et laissez cuire 5 min environ en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les nectarines soient compotées. Ajoutez alors le sucre cassonade et laissez-le dissoudre 30 s. Mélangez l'eau et la poudre à crème, ajoutez-les à la compotée et laissez bouillir 2 min. Faites refroidir le tout rapidement en débarrassant dans un bac, puis entreposez au réfrigérateur. Garnissez la tarte cuite de compotée.

CRUMBLE
Sablez à la main le beurre avec le sucre et la farine. Ajoutez les amandes effilées puis parsemez sur la tarte. Saupoudrez de sucre glace et enfournez. Laissez cuire environ 15 min à 160°C (th. 5-6).

MONTAGE ET FINITIONS
Coupez les nectarines en beaux quartiers. Conservez-en la moitié crue, et saisissez l'autre moitié à la poêle. Disposez le tout harmonieusement sur la tarte. Assaisonnez avec de la poudre de verveine et déposez de la verveine fraîche sur la tarte à la sortie du four. Servez tiède.

NECTARINE

СТР. 83 НОРМАНДСКИЙ ТАРТ С НЕКТАРИНОМ

Тесто для тарта

590 гр сладкого песочного теста стр 495
100 гр желтков
25 гр сливок

Основание для тарты

Приготовьте основание для тарты как написано на 495 стр. Оставьте заветриваться на 1 день в холодильнике. В тот же день испеките основание тарта 25 минут при 160 градусов. Смешайте желтки и сливки при помощи кисточки, покройте основания тарта, оставьте в духовке еще на 10 минут.

Крем с миндалем и вербеной

300 гр миндального крема стр 500
2 нектарина
6 листков вербены

Крем с миндалем и вербеной:

Приготовьте миндальный крем (500 стр). Порежьте нектарины на четверти, порубите вербену. Нанесите на дно тарты миндальный крем, выложите в крем четвертинки нектаринов добавьте вербену. Выпекайте 10 мнут.

Компоте из нектарина

1 кг нектарина
50 гр масла
50 гр сахара кассонад
30 гр воды
8 гр порошка для крема (крахмала)

Компоте из нектарина

Очистите нектарины от шкурки. Порежьте на кубики размером 1 см. Приготовьте масло beurre noisette затем добавьте кубики нектарина, хорошо покройте их маслом. Оставьте готовится около 5 мин, перемешивая время от времени. Добавьте сахар кассонад. Оставьте его растапливаться.
Смешайте воду с пудрой для крема (крахмала), добавьте их в компоте. Дайте прокипеть 2 минуты. Остудите все быстро. Для этого выложите все в контейнер, оставьте в холодильнике. Наполните испеченную остовую для арта компоте из нектаринов.

Крамбл

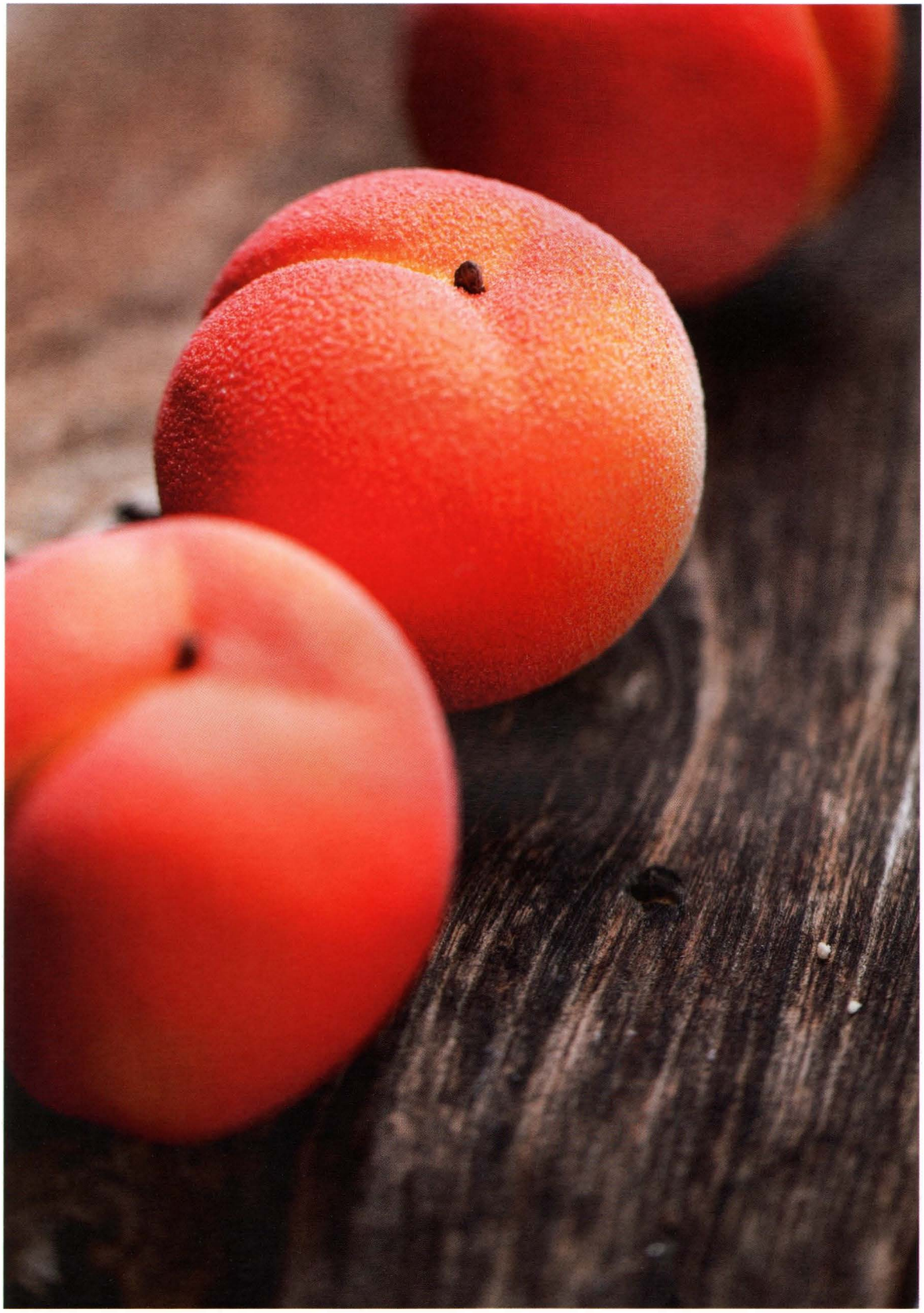
220 гр масла
150 гр сахара
275 гр муки
300 гр миндаля не очищенного
сахарная пудра

Крамбл

Саблируйте вручную масло с сахаром и мукой. Добавьте лепестки миндаля. Посыпьте тарт. Посыпьте его сахарной пудрой и выпекайте еще 15 мин при температуре 160 С

Сборка

Порежьте нектарины красивыми дольками. Половину оставьте свежими и половину пожарьте на сковороде. Гармонично выложите все на поверхность арта. Добавьте пудру вербены и свежую вербену на старт на выходе из духовки. Подавайте теплым.



PRÉPARATION : 3 H 30

ТАРТАЛЕТКИ С АБРИКОСОМ И ВЕРБЕНОЙ

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 40 MIN

REPOS : 24 H + 4 H

TARTELETTES

FONDS DE TARTELETTES

590 g de pâte sucrée (voir p. 312)

GANACHE MONTÉE PÊCHE

7g de gélatine
70g d'eau
100g de pulpe de pêche fraîche
(4 pêches)
1g d'acide ascorbique
400g de crème liquide
110g de chocolat de couverture ivoire
50g de crème de pêche

INSERT GELÉE DE PÊCHE

250g de pêches blanches
2g d'acide ascorbique
10g de jus de citron vert
10g de sucre semoule
3g de pectine NH
5g de verveine ciselée
250g de cubes de pêche assez fermes
(7 pêches environ)
10g de crème de pêche de vigne

DORURE

100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

CRÈME AMANDE-VERVEINE

150g de crème d'amande (voir p. 314)
6g de verveine ciselée

MARMELADE DE PÊCHE

600g de pêches blanches
pas trop mûres
2g d'acide ascorbique
20g de crème de pêche de vigne

MONTAGE ET FINITIONS

Enrobage ivoire
300g d'appareil à enrobage
(voir p. 317)

Enrobage rouge
200g d'appareil à enrobage
(voir p. 317)
10g de colorant rouge

Enrobage blanc
200g d'appareil à enrobage
(voir p. 317)
0,5g d'oxyde de titane

100g de brisures d'amandes torréfiées
30g de chocolat

PÊCHE-VERVEINE

TARTELETTES

FONDS DE TARTELETTES

La veille, réalisez les fonds de pâte sucrée comme indiqué p. 312, laissez croûter 1 journée au réfrigérateur.

GANACHE MONTÉE PÊCHE

Toujours la veille, mettez la gélatine dans l'eau froide pour la faire gonfler. Mondez les pêches, dénoyautez-les, mixez leur chair en ajoutant l'acide ascorbique, puis passez le tout au chinois. Faites chauffer 100 g de crème sans la laisser bouillir, puis ajoutez la gélatine hors du feu. Faites fondre le chocolat de couverture ivoire, puis versez la crème bouillante dessus tout en émulsionnant et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajoutez le reste de crème froide et la crème de pêche, mixez à nouveau et débarrassez dans un bac. Réservez 12 h au réfrigérateur.

INSERT GELÉE DE PÊCHE

Le jour-même, mondez les pêches blanches puis mixez la chair avec 1 g d'acide ascorbique. Passez au chinois puis faites chauffer avec le jus de citron vert dans une casserole. Pendant ce temps, mélangez le sucre semoule et la pectine puis versez dans la casserole. Faites bouillir 2 min puis faites refroidir en débarrassant dans un bac et en entreposant au réfrigérateur. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant, puis ajoutez la verveine ciselée, les cubes de pêche et la crème de pêche de vigne mélangée à 1 g d'acide ascorbique. Versez dans les alvéoles d'un moule demi-sphères de 3,5 cm de diamètre et mettez à congeler 1 h.

DORURE

Préchauffez le four à 160°C (th. 5-6). Faites-y cuire les fonds de tartelettes à blanc pendant 20 min. Mélangez les jaunes d'œufs avec la crème et dorez-en les fonds précuits au pinceau. Remettez 5 min au four.

CRÈME AMANDE-VERVEINE

Réalisez la crème comme indiqué p. 314 et garnissez-en les fonds de tartelettes avec la verveine ciselée. Faites cuire 5 min, puis laissez refroidir.

PÊCHE-VERVEINE

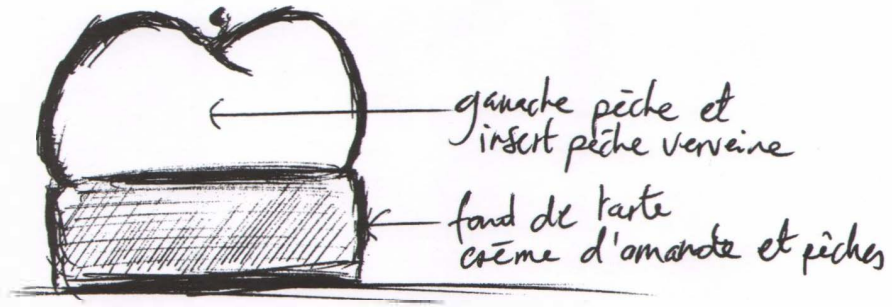
MARMÈLADE DE PÊCHE

Coupez les pêches pelées en petits cubes de 0,5 cm de côté. Faites-en cuire 200 g à la poêle à sec pendant environ 5 min tout en remuant délicatement avec une cuillère, jusqu'à ce que les pêches soient compotées et qu'il n'y ait plus beaucoup d'humidité. Mélangez la compotée avec les 400 g de cubes de pêche restants, l'acide ascorbique et la crème de pêche de vigne. Garnissez les fonds de tartelettes à hauteur de cette marmelade, sur la couche de crème amande-verveine. Réservez.

MONTAGE, ENROBAGE ET FINITIONS

Montez la ganache pêche et garnissez les alvéoles d'un moule de 4,5 cm de diamètre, puis disposez au centre un insert de gelée de pêche. Mettez à congeler 3 h, puis sculptez à la forme d'une pêche. Préparez les enrobages comme indiqué p. 317 en utilisant les différents colorants. Enrobez avec l'enrobage ivoire à 27 °C, puis laissez décongeler. Floquez avec l'enrobage rouge à l'aide d'un pistolet aérographe, puis pulvérisez l'enrobage blanc de loin et en très petite quantité pour créer un voile. Pour finir, soufflez très légèrement de la poudre argent sur les montages pêches et disposez-les sur les fonds de tartelettes. Tout autour, dressez une petite collerette de brisures d'amandes torréfiées.

Mixez le chocolat pour obtenir des brisures irrégulières et roulez-les dans le cacao en poudre. Collez les pédoncules ainsi formés sur les pêches.



СТР. 86 ТАРТАЛЕТКИ С АБРИКОСОМ И ВЕРБЕНОЙ

Основа тарталеток

590 гр сладкого печсочного теста (стр 495)

Основа для тарталеток

Накануне приготовьте основы для сладкого песочного теста на стр 495. Оставьте заветриваться на 1 день в холодильнике.

Взбитый ганаш с персиком

7 г желатина
70 г воды
100 гр свежего пробитого в пюре персика (4 персика)
1 гр аскорбиновой кислоты
400 гр сливок 35%
110 гр шоколада белого
50 гр
ликера creme de pêche

Взбитый ганаш с персиком

Все также накануне оставьте желатин в холодной воде, чтобы размочить его. Очистите персики от шкурки, выньте косточку, пробейте их добавив аскорбиновую кислоту. Протрите через сито. Нагрейте 100 гр сливок не доводя не кипения. Сними с огня, добавьте желатин. Растопите белый шоколад. Добавьте в него кипящие сливки пробивая ручным блендером. Добавьте оставшиеся золотые сливки и ликер creme de peche. Еще раз смешайте, выложите в емкость. Оставьте на 12 часов в холодильник.

Желе из персика

250 гр белого персика
2 гр аскорбиновой кислоты
10 гр сока лайма
10 гр сахара
3 гр пекнина NH
5 гр вербены рубленной
250 гр кубиков персика достаточно твердых (около 7 персиков)
10 гр ликера de creme de pêche de vigne

Желе персиковое

В тот же день снимает шкурку с белым персиков. Пробейте их с 1 гр аскорбиновой кислота. Проторите через сито. Затем прогрейте с соском лама в кастрюле. Смешайте сахар с пектином и выложите в теплое персиковое пюре. Проварите 2 минуты. Охладите. Смешайте с помощью погружного блендера. Добавьте рубленную вербену, кубики персика, ликер creme de pêche de vigne смешанный с аскорбиновой кислотой. Выложите в форму полусферу 3,5 см в диаметре. Оставьте замораживаться 1 час.

Яичная смазка

100 гр желтков
25 гр сливок 35%

Покрытие яичной смазкой

Разогрейте до 160 грдусав. Готовьте основы для тарталеток в течении 20 минут. смешайте желток с кремом, смажьте основы тарталеток при помощи кисточки.Оставьте еще на 5 мин в духовке.

Крем миндальный с вербеной

150 гр крема миндального (500стр)
6 гр вербены рубленной

Крем миндальный с вербеной

Приготовьте крем как написано на стр 500. Заполните основы тарталеток трубленной вербеной. Готовьте 5 минут. Оставьте остывать.

Персиковый мармелад

600 гр белого персика не слишком спелого
2 гр аскорбиновой кислоты
200 гр ликера de creme de pêche de vigne

Персиковый мармелад

Порежьте персики без шкурки на маленькие кубики размером 0,5 см. Из них 200 гр прожарьте на сухой сковородке в течении 5 мин до момента пока персики не будут содержать большого количества влаги. Смешайте получившееся компоте с 400 гр оставшихся кубиков персика, аскорбиновой кислотой и ликером creme de pêche de vigne . И полностью наполните основы тарталеток этим мармеладом на слой миндального крема с вербеной. Оставьте.

Сборка:

Покрытие из белого шоколада
300 гр смеси для покрытия (509 стр)

Покрытие красное
200 гр смеси для покрытия (509 стр)
10 гр красного красителя

Покрытие белое
200 гр смеси для покрытия (509 стр)
0,5 г диоксида титана

100 гр осколков жаренного миндалям
30 гр шоколада

Сборка и покрытие

Взбейте персиковый ганаш. Наполните им форму 4,5 см в диаметре. Внутрь выложите желе из персика. Оставьте замораживаться на 3 часа. Затем придайте форму персика. Приготовьте смеси жду покрытия как указано на 509 стр. Используя различные красители. Покройте смесью из белого шоколада при 27С. Затем оставьте размораживаться. Покройте красной смесью для покрытия при помощи аэрографа. Затем пульвелиризируйте смесью для покрытия белого цвета в маленьких количествах на значительном расстоянии для создания вуали. В конце легко подует серебрянкой пудрой на заготовки персиковые заготовки

и выложите их на поверхность тарталеток. Вокруг выложите тонкую юбочку из осколков жареной миндаля. Шоколад пробейте чтоб получить осколки разных размером. Прокатайте их в какао пудре. Прикрепите хвостики к персикам.

PRÉPARATION : 1 H

ПЕРСИК С МИНДАЛЬНЫМ МОЛОКОМ

POUR 6 PERSONNES

CUISSON : 3 H

REPOS : 3 H

PÊCHE AU LAIT D'AMANDE

BOULES DE MERINGUE
125g de blancs d'œufs
125g de sucre semoule
125g de sucre glace

CRÈME MASCARPONE-AMANDE
125g de crème fleurette
25g d'amandes brutes
125g de mascarpone
25g de sucre semoule
15g de lait d'amande

PRALINÉ AMANDE
250g d'amandes entières
47,5g d'eau
132g de sucre semoule
10g de fleur de sel
20g d'huile de pépins de raisin

VINAIGRETTE PÊCHE HUILE D'OLIVE
250g de jus de pêche
3g de gélatine en poudre
21g d'eau
24g de miel «béton»
36g de jus citron
120g d'huile d'olive Casanova®

FINITIONS
30 amandes fraîches entières
300 g de lait
12 pêche jaune fraîches

BOULE DE MERINGUE
Préchauffez le four à 90°C (th. 3). Montez les blancs d'œufs dans un batteur muni du fouet, puis incorporez le sucre semoule progressivement. Laissez tourner 2 min, le temps que la meringue se serre, puis arrêtez le batteur et incorporez le sucre glace délicatement à l'aide d'une maryse. Débarrassez la meringue dans une poche munie d'une douille ronde unie de 20 mm. Dressez 6 grosses boules de meringue sur une plaque recouverte de papier cuisson. Saupoudrez de sucre glace et enfournez. Laissez cuire 1 h, puis sortez les boules et creusez un trou sur le dessous de chacune avec une cuillère à café. Remettez au four et laissez sécher à la même température pendant 2 h.

CRÈME MASCARPONE-AMANDE
Faites chauffer un tiers de la crème fleurette et mettez-y les amandes brutes. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant, puis passez au chinois. Laissez refroidir 20 min environ au réfrigérateur. Ajoutez le restant de crème fleurette, le mascarpone, le sucre et le lait d'amande, puis faites monter le tout dans un batteur muni du fouet. Entreposez au frais pour 2 h.

PRALINÉ AMANDE
Préchauffez le four à 170°C (th. 6). Mettez les amandes entières sur une plaque couverte d'une feuille de papier sulfurisé, puis enfournez pour 10 min. Portez l'eau avec le sucre à 110°C dans une casserole, puis ajoutez-y les amandes. Sablez, puis laissez cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel clair. Débarrassez sur un tapis Silpat®, ajoutez la fleur de sel sur le dessus, laissez refroidir et mixez avec un robot-coupe afin de conserver des morceaux. Ajustez la consistance avec l'huile de pépin de raisin.

VINAIGRETTE PÊCHE HUILE D'OLIVE
Mettez la gélatine dans l'eau froide pour la faire gonfler. Faites chauffer légèrement le jus de pêche, puis ajoutez la gélatine hors du feu, ainsi que le miel et le jus de citron. Émulsionnez à l'aide d'un mixeur plongeant en ajoutant l'huile d'olive, comme pour une vinaigrette.

MONTAGE ET FINITIONS
Décortiquez les amandes fraîches, coupez-les en deux et mettez-les dans le lait pour 1 h. Coupez les pêches à température ambiante en quartiers. Montez légèrement la crème mascarpone-amande bien froide et mettez-la dans une poche à douille. Garnissez le trou des boules de meringue de crème mascarpone-amande, puis de praliné.
Dans le centre d'une assiette, versez de la vinaigrette pêche et déposez les quartiers de pêche jaune tout autour en formant un éventail. Disposez la meringue garnie au milieu, puis agrémentez avec les amandes au lait.

СТР. 91 ПЕРСИК С МИНДАЛЬНЫМ МОЛОКОМ

Шары из меренги

125 белка
125 сахара
125 сахарной пудры
125 сливок 35%
25 гр миндаля
125 маскарпоне
25 сахара
15 гр молока миндального

Пралине миндальное

250 гр целого миндалям
47,5 гр воды
132 сахра
10 гр соли fleur de sel
20 гр масла виноградных косточек

Соус персиковый с оливковым маслом

250 гр сока персика
3 гр желатина порошкового
21 гр воды
24 гр меда Бетон или лавандового меда
36 гр лимонного сока
120 гр оливкового масла казанова

Соус персиковый с оливковым маслом приготовление

Оставьте желатин набухать в холодной воде. В кастрюле слегка подогрейте персиковый сок, затем добавьте желатин, мед и лимонный сок. Придайте текстуру эмульсии при помощи ручного блендера добавляя оливковое масло.

Сборка

Снимите кожуру со свежего миндаля, разрежьте пополам и положите в молоко на 1 час. Порежьте персики комнатной температуры на дольки. Слегка взбейте холодный крем с маскарпоне и миндалём, выложите его в мешок с насадкой. Наполните отверстия меренговых шаров кремом маскарпоне-миндаль, затем пралине. По центру тарелки выложите персиковый соус, вокруг выложите дольки жёлтого персика в форме веера. В центре поместите наполненную кремом меренгу и посыпьте миндалём, вымоченым в молоке.

FRUITS À
PÉPINS

FRUITS

COING

Pleine saison

octobre

Bien le choisir

le fruit doit être parfumé et avoir une peau jaune, ferme et lisse

Poids moyen

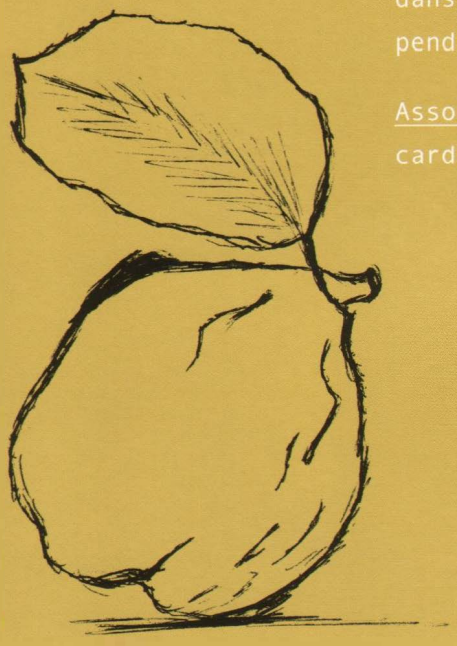
250g

Conservation

dans un espace frais et aéré pendant plusieurs semaines

Associations de saveurs

cardamome, pomme, chocolat



À PÉPINS

MELON

Pleine saison
juin à septembre

Bien le choisir
il doit être lourd, parfumé (mais pas trop) et avoir une écorce souple ; le pédoncule doit être un peu craquelé

Poids moyen
600 g

Conservation
au réfrigérateur dans le bac à légumes au maximum 6 jours

Associations de saveurs
poivre, muscat, menthe

TOMATE

Pleine saison
mai à septembre

Bien la choisir
le fruit doit être légèrement dense, souple, brillant et sans taches, mais surtout parfumé au niveau du pédoncule

Poids moyen
entre 75 et 200 g selon la variété

Conservation
à température ambiante jusqu'à 4 jours, avec le pédoncule pour garder un maximum de fraîcheur

Associations de saveurs
basilic, caramel, noisette

POIRE

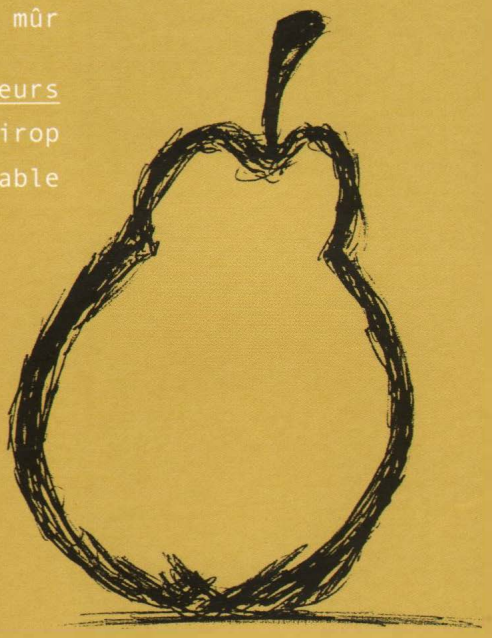
Pleine saison
août à avril

Bien la choisir
à peau lisse et tendue, sans trace de choc, avec le pédoncule encore attaché

Poids moyen
120g

Conservation
à température ambiante, quelques semaines pour un fruit encore ferme, 3 jours maximum pour un fruit mûr

Associations de saveurs
chocolat, truffe noire, sirop d'érable



POMME

Pleine saison
septembre à mai

Bien la choisir
le fruit doit être parfumé, ferme et lisse, sans taches

Poids moyen
150g

Conservation
à température ambiante jusqu'à 8 jours ; au réfrigérateur jusqu'à 6 semaines

Associations de saveurs
basilic, aneth, citron, miel

СЕМЕЧКОВЫЕ ФРУКТЫ

АЙВА

Сезон

Октябрь

Правильно выбрать

Фрукт должен иметь аромат, кожура должна быть желтой, твердой и гладкой

Средний вес

250 г

Хранение

Несколько недель в холодном проветриваемом помещении

Комбинации вкусов

Кардамон, яблоко, шоколад

ДЫНЯ

Сезон

Июнь - сентябрь

Правильно выбрать

Фрукт должен быть ароматный, но не слишком. Тяжелый, с мягкой кожурой. Плодоножка должна быть слегка потрескавшейся.

Средний вес

600 г

Хранение

До 6 дней в ящике холодильника.

Комбинации вкусов

Перец, мускат, мята

ТОМАТ

Сезон

Май – сентябрь

Правильно выбрать

Фрукт должен быть немного плотный, гибкий, блестящий и без пятен. В месте плодоножки – должен быть очень ароматным.

Средний вес

75 – 200 г, зависимо от сорта

Хранение

До 4 дней при комнатной температуре вместе с плодоножкой чтобы сохранить максимальную свежесть

Комбинации вкусов

Базилик, карамель, фундук

ГРУША

Сезон

Август – апрель

Правильно выбрать

Кожура должна быть гладкой и натянутой, без следов от ударов. С хвостиком.

Средний вес

120 г

Хранение

Несколько недель при комнатной температуре для неспелого фрукта и максимум 3 дня для спелого.

Комбинации вкусов

Шоколад, чёрный трюфель, кленовый сироп

ЯБЛОКО

Сезон

Сентябрь – май

Правильно выбрать

Фрукт должен иметь аромат, кожура должна быть твердой и гладкой, без пятен

Средний вес

150 г

Хранение

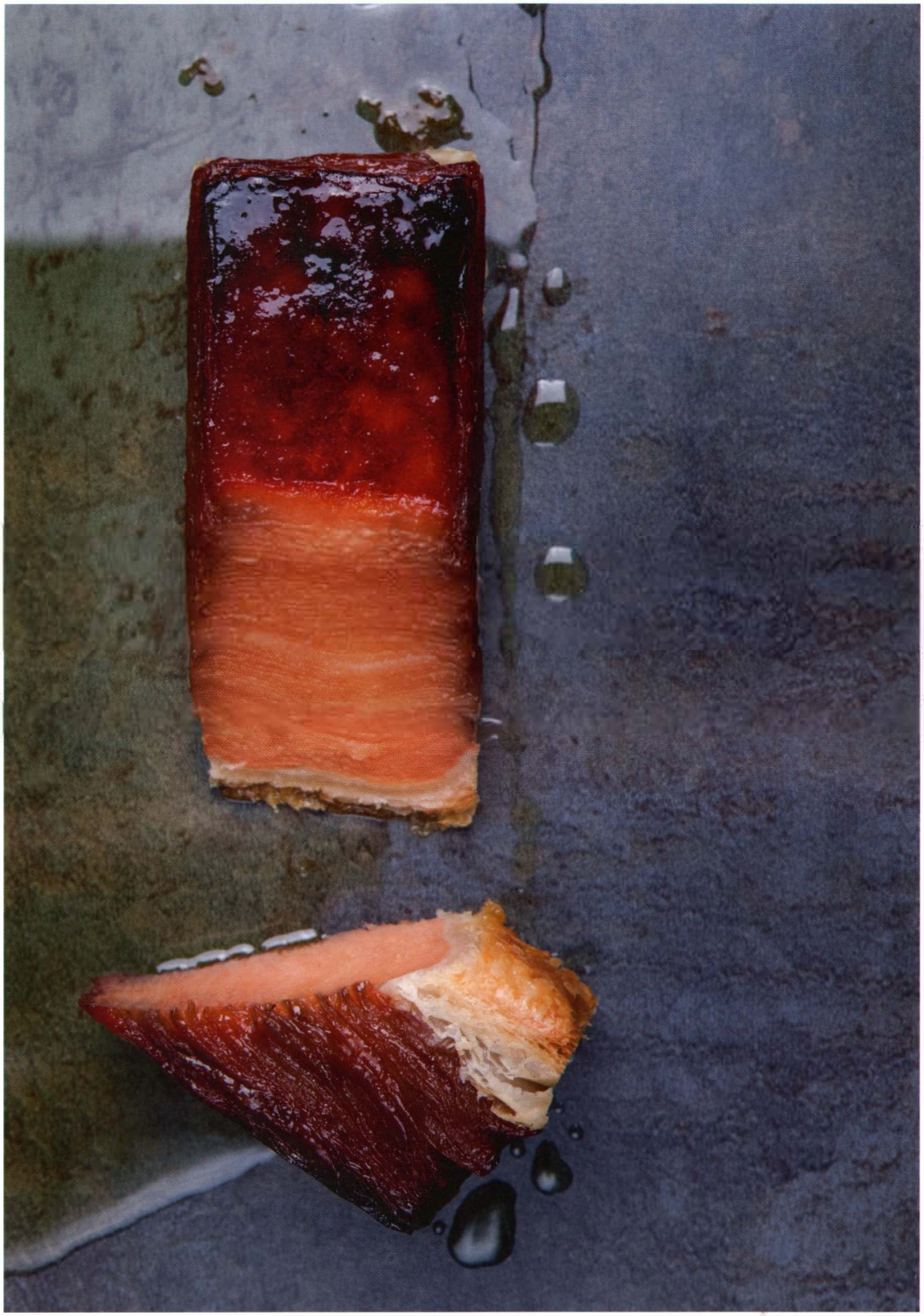
8 дней при комнатной температуре, до 6 недель в холодильнике

Комбинации вкусов

Базилик, укроп, лимон, мёд

PRÉPARATION : 3 H

АЙВА ТАТЕН



POUR 4 PERSONNES

CUISSON : 2 H

REPOS : 6 H 30

COING

10 coings
Huile d'olive

FEUILLETAGE

Beurre manié
420g de beurre de tourage
180g de farine de gruau

Détrempe
160g d'eau
15g de sel
3g de vinaigre blanc
125g de beurre mou
380g de farine de gruau

SIROP CARDAMOME

500g d'eau
500g de sucre semoule
Le zeste de 1 orange
Le zeste de 1 citron
5 graines de cardamome

ASTUCE

Servez avec de la crème fraîche de Normandie et une boule de glace vanille.

FEUILLETAGE

Réalisez un feuilletage à 6 tours comme indiqué p. 313 avec les quantités indiquées ci-contre. Abaissez à 2 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis détaillez un rectangle de la taille de votre moule à cake.

SIROP CARDAMOME

Faites bouillir l'eau avec le sucre, les zestes des agrumes et la cardamome.

MONTAGE ET FINITIONS

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Pelez les coings et taillez-les en bandes à l'aide d'une dérouleuse. Chemisez le moule de papier sulfurisé puis versez du sirop dans le fond. Disposez 1 tranche de coing, badigeonnez-la de sirop à l'aide d'un pinceau. Recommencez cette opération de manière à superposer toutes les tranches de coing. Faites-les cuire entre 2 plaques pendant environ 1 h 30. Apres la cuisson, déposez le rectangle de feuilletage sur les coings, puis remettez à cuire 30 min environ, jusqu'à coloration de la pâte. Laissez reposer 30 min, puis démoulez. Arrosez légèrement d'huile d'olive.

PRESSÉ FAÇON TATIN

СТР. 98 АЙВА ТАТЕН

Подготовка: 3 часа
Приготовление: 2 часа
Отдых: 6,5 часов
Рецепт на 4 персоны

10 шт. айвы
Оливковое масло

Слоёное тесто

Масло для слоёного теста

420 г масла для слоёного теста
180 г муки с высоким содержанием протеинов

Тесто

160 г воды
15 г соли
3 г винного уксуса
125 г мягкого масла
380 г муки с высоким содержанием протеинов

Сироп с кардамоном

500 г воды
500 г сахара
цедра 1 апельсина
цедра 1 лимона
5 шт. зерен кардамона

Слоёное тесто

Сделайте слоёное тесто в 6 туров, как указано на стр. 498 с количеством ингредиентов этого рецепта. Раскатайте толщиной 2 мм и вырежьте прямоугольники размером вашей формы для кекса.

Сироп с кардамоном

Доведите до кипения воду, сахар, цедру цитрусовых и кардамон.

Сборка и декор

Разогрейте духовку до 180 С. Очистите айву. Нарежьте айву на ленты с помощью специальной машинки. Покройте форму пергаментом. Сироп вылейте на дно форму. Сверху на сироп выложите полоску айвы, смажьте сиропом с помощью кисточки. Повторите этот процесс со всеми лентами айвы, выкладывая их каждый раз одну на другую. Выпекайте между двумя противнями в течении 1 часа 30 минут. Затем в форму выложите прямоугольник из слоеного теста на поверхность айвы. Выпекайте ещё 30 минут до золотистого цвета теста. После выпекания оставьте на 30 минут, затем выньте из формы. Взбрызните слегка оливковым маслом.

ПРЕПАРАТИОН : 20 МИН

ДЫНЯ С ПЕРЦЕМ

ПОУР 4 ПЕРСОННЕС

КУИССОН : 5 МИН

РЕПОС : 2 Х

MELON

GRANITÉ MELON

300g d'eau
50g de sucre semoule
50g de glucose
5g de poivre long
1kg de jus de melon frais

BILLES DE MELON

2 melons de Cavaillon
20g d'huile d'olive
4g de poivre long

GRANITÉ MELON

Faites chauffer l'eau avec le sucre, le glucose et le poivre. Ajoutez le jus de melon hors du feu puis entreposez 2 h au congélateur.

BILLES DE MELON

Coupez et épépinez les melons de Cavaillon puis réalisez des billes de chair à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne. Roulez délicatement ces dernières dans l'huile d'olive puis dans le poivre.
Servez avec le granité.

POIVRE

СТР. 100 ДЫНЯ С ПЕРЦЕМ

Подготовка: 20 минут
Приготовление: 5 минут
Отдых: 2 часа
Рецепт на 4 персоны

Граните из дыни

300 г воды
50 г сахара
50 г глюкозы
5 г длинного перца
1 кг свежего сока дыни

Граните из дыни

Подогрейте воду с сахаром, глюкозой и перцем. Снимите с огня и добавьте сок дыни. Поместите в морозильную камеру на 2 часа.

Шарики из дыни

2 шт. дыни Cavaillon
20 г оливкового масла
4 г длинного перца

Шарики из дыни

Порежьте и почистите от косточек дыню. С помощью парижской ложки для яблок сделайте шарики из дыни. Деликатно обкатайте шарики в оливковом масле и затем в перце. Подавайте с граните.

PRÉPARATION : 2 H

ШОКОЛАДНАЯ ПИЦЦА С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

POUR 8 PERSONNES

CUISSON : 5 MIN

REPOS : 24 H + 2 H 45

PIZZA

CRÈME DE TRUFFE NOIRE

20g de truffe noire
20g d'huile d'olive
400g de crème fraîche

PÂTE À BRIOCHE

525g de farine
15g de sel
40g de sucre semoule
315g d'œufs
20g de levure
350g de beurre

MONTAGE ET FINITIONS (QUANTITÉS POUR 1 PIZZA)

1 jaune d'œuf
8g de crème de type Borniambuc®
4g de parures de truffe
15g de poudre de chocolat Alain Ducasse à 70% de cacao
11g de chocolat Alain Ducasse Pérou
4g de truffe fraîche
1 poire crue
1g de fleur de sel
2g d'huile d'olive

CRÈME DE TRUFFE NOIRE

La veille, préparez la truffe puis broyez-la avec l'huile olive à l'aide d'un pilon. Ajoutez la moitié de crème et mélangez. Laissez reposer 24 h au réfrigérateur. Le jour même, ajoutez l'autre moitié de crème.

PÂTE À BRIOCHE

Mélangez la farine, le sel, le sucre et trois quarts des œufs dans un batteur muni du pétrin. Incorporez la levure et le reste des œufs progressivement. Pétrissez environ 5 min, puis incorporez le beurre et laissez tourner 10 min. Débarrassez et laissez pointer 30 min dans un endroit plutôt chaud. Entreposez ensuite 2 h au réfrigérateur.

MONTAGE

Détaillez 8 morceaux de 90g de pâte à brioche, formez-en des boules et laissez-les pointer 5 min sur le plan de travail. Étalez-les en cercles réguliers et mettez-les sur 8 tourtières de 12 cm de diamètre. À l'aide d'un pinceau, mouillez les bords à l'eau et dorez toute la pâte avec du jaune d'œuf battu. Laissez pousser dans un endroit chaud pendant 10 min, puis piquez les pizzas à la fourchette.

FINITIONS

Étalez régulièrement 15g de crème de truffe et 5g de crème Borniambuc® sur chaque pizza, ajoutez 2g de parures de truffes et faites cuire 4 min au four à sole ou au four à pizza à 280°C. À la fin de la cuisson, ajoutez la poudre de chocolat, 5 points de chocolat fondu, le reste de parures de truffe, 5g de crème de truffe et 3g de crème Borniambuc®. Enfournez à nouveau pour 1 min. Râpez des lamelles de truffe fraîche et de poire crue non épluchée. Enfin, ajoutez la fleur de sel, l'huile d'olive et le restant de chocolat fondu.

CHOCOLAT TRUFFE NOIRE

СТР. 105 ШОКОЛАДНАЯ ПИЦЦА С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Крем с чёрным трюфелем

20 г чёрного трюфеля
20 г оливкового масла
400 г сметаны

Крем с чёрным трюфелем
Подготовьте накануне трюфель. Разотрите его в ступке. Добавьте часть сметаны и смешайте. Оставьте на 24 часа в холодильнике. В тот же день добавьте остальные сливки.

Тесто для бриош

525 г муки
15 г соли
40 г сахара
315 г яиц
20 г дрожжей свежих
350 г масла

Тесто для бриош
Смешайте в чаше миксера насадкой крюк муку, соль, сахар и ¾ яиц. Введите дрожжи и яйца. Замешивайте 5 минут. Добавьте масло и замешивайте ещё 10 минут. Выложите тесто в миску и оставьте отдыхать на 30 минут в тёплом месте. Затем поместите в холодильник на 2 часа.

Сборка и декор
(количество на 1 пиццу)

1 желток
8 г сливок Borniambuc
4 г хлопьев трюфеля
15 г пудры шоколада Alain Ducasse 70% какао
11 г шоколада Alain Ducasse Perou
4 г свежего трюфеля
1 груша
1 г соли fleur de sel
2 г оливкового масла

Сборка
Сформируйте из теста 8 шаров по 90 г и оставьте в таком виде на столе на 5 минут. Раскатайте их в равномерные круги и выложите на 8 форм, диаметром 12 см. С помощью кисточки смажьте края теста водой, остальное тесто смажьте слегка взбитым желтком. Оставьте подыматься в теплом месте на 10 минут, затем наколите тесто вилкой.

Декор
Равномерно распределите на каждой пицце 15 г крема с чёрным трюфелем и 5 г сливок Borniambuc. Добавьте 2 г трюфельных хлопьев и выпекайте 4 минуты в подовой печи или в печи для пиццы при 280 С. В конце выпекания добавьте шоколадную пудру, 5 капель растопленного шоколада, остальные трюфельные хлопья, 5 г трюфельного крема и 3 г сливок Borniambuc. Поместите в духовку на 1 минуту. Сделайте на тёрке слайсы из свежего трюфеля и груши с кожурой. В конце добавьте соль, оливковое масло и оставшийся шоколад.

PRÉPARATION : 3 H 30

ТАРТАЛЕТКИ С ГРУШЕЙ

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 40 MIN

REPOS : 24 H + 4 H

TARTELETTES

FONDS DE TARTELETTES

590g de pâte sucrée (voir p. 312)

GANACHE MONTÉE POIRE

5g de gélatine
25g d'eau
660g de pulpe de poire Boiron®
2g de baies de genièvre
120g de chocolat de couverture ivoire
125g de beurre de cacao
4g de xanthane
200g de crème liquide
200g de mascarpone

GELÉE DE POIRE

300g de jus de poire
14g de sucre semoule
5g d'agar-agar
10g de jus de citron

INSERT POIRE

200g de poires Williams
Huile d'olive
Sucre glace
200g de poires Conférence
300g de gelée de poire
205g de jus de citron
1g de baies de genièvre mixées

DORURE

100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

CRÈME AMANDE-VERVEINE

150g de crème d'amande (voir p. 314)
6g de verveine ciselée

COMPOTÉE DE POIRE

500g de poires
60g de jus de citron jaune

Enrobage jaune

300g d'enrobage (voir p. 317)
Colorant jaune

Enrobage chocolat

300g de chocolat
100g de beurre de cacao

MONTAGE ET FINITIONS

100 g de brisures d'amandes torréfiées (voir p. 317)
10 tiges en chocolat au lait (voir p. 317)

POIRE

TARTELETTES

FONDS DE TARTELETTES

La veille, réalisez les fonds de pâte sucrée comme indiqué p. 312. Laissez croûter 1 journée au réfrigérateur.

GANACHE MONTÉE POIRE

Toujours la veille, mettez la gélatine dans l'eau froide pour la faire gonfler. Faites chauffer la pulpe de poire avec les baies de genièvre, puis versez sur le chocolat de couverture fondu et la gélatine. Ajoutez le beurre de cacao fondu, la xanthane et mixez avec un mixeur plongeant pendant 2 min. Ajoutez la crème froide et le mascarpone, puis réservez 12 h au réfrigérateur.

GELÉE DE POIRE

Faites chauffer le jus de poire. Mélangez le sucre et l'agar-agar et mettez-les dans la casserole. Ajoutez le jus de citron, puis retirez du feu, débarrassez dans un bac et réservez au réfrigérateur. Mixez 3 min avec un mixeur plongeant sans incorporer d'air.

INSERT POIRE

Épluchez les poires Williams et détaillez-les en cubes irréguliers. Mettez-les sur une plaque, arrosez d'huile d'olive et de sucre glace, puis faites-les cuire exactement 5 min au four à sole à 250 °C (th. 8) ou 10 min dans un four traditionnel à 180 °C (th. 6). Débarrassez et laissez refroidir. Épluchez les poires Conférence et détaillez-les en cubes. Incorporez les poires cuites et crues à la gelée de poire, ajoutez le jus de citron et les baies puis mettez le tout dans les alvéoles d'un moule demi-sphères de 3,5cm de diamètre. Entreposez 1 h au congélateur.

DORURE

Préchauffez le four à 160°C (th. 5-6). Faites cuire les fonds de tartelettes à blanc pendant 20 min. Mélangez les jaunes d'œufs et la crème et dorez-en les fonds de tartelettes au pinceau. Remettez 5 min au four.

CRÈME AMANDE-VERVEINE

Pendant ce temps, réalisez la crème d'amande comme indiqué p. 314. Débarrassez dans une poche et garnissez-en les fonds de tartelettes cuits à blanc. Enfournez de nouveau à 160°C (th. 5-6) pour 5 min. À la fin de la cuisson, laissez refroidir.

POIRE

COMPOTÉE DE POIRE

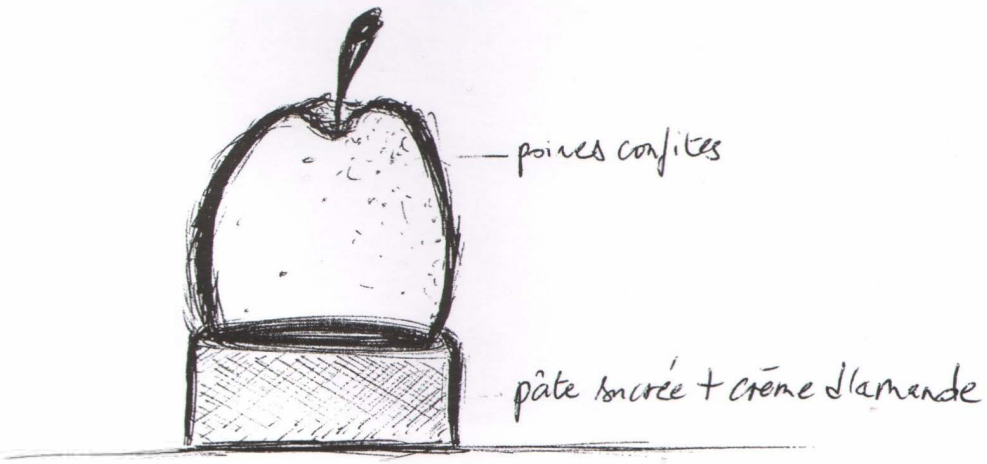
Pelez les poires et coupez-les en petits cubes de 0,3 cm de côté. Ajoutez le jus de citron jaune et mettez dans une poche sous vide. Faites cuire au four vapeur à 100 °C (th. 3-4) ou dans de l'eau bouillante pendant 13 min. Garnissez les fonds de tartelettes à hauteur de cette compotée, sur la couche de crème d'amande déjà cuite.

ASTUCE

Attention, cet insert exige d'être sensible au produit. Les fruits peuvent avoir des maturités différentes.

MONTAGE ET FINITIONS

Montez la ganache bien froide dans un batteur muni du fouet, puis garnissez-en les alvéoles d'un moule de 4,5 cm de diamètre. Disposez un insert congelé au centre et remettez au congélateur pour 3 h. Réalisez les enrobages comme indiqué p. 317. Une fois que les montages ont pris, disposez une boule de ganache dessus et lissez pour sculpter une forme de poire. À l'aide d'une pique, plongez-les dans l'enrobage jaune porté à 35 °C et laissez décongeler. Floquez d'enrobage jaune avec un pistolet aérographe, puis d'enrobage chocolat pour donner un léger voile. Tachetez avec l'enrobage chocolat avec un pinceau fin. Disposez le montage sur le fond de tartelette, puis parsemez tout autour une petite collerette de brisures d'amandes torréfiées. Collez une tige en chocolat au sommet de chaque montage.



СТР. 106 ТАРТАЛЕТКИ С ГРУШЕЙ

Подготовка: 3 часа 30 минут
Приготовление: 40 минут
Отдых: 24 часа + 4 часов
Рецепт на 10 персон

Основы для тарталеток

590 г сладкого песочного теста, стр.495

Взбитый ганаш с грушей

5 г желатина в порошке
25 г воды для желатина
660 г грушевого пюре Boiron®
2 г ягод можжевельника
125 г масла какао
120 г белого шоколада
4 г ксантановой камеди
62 г масла-какао
200 г сливок 35%
200 г маскарпоне

Желе грушевое

300 г сока груши
14 г сахара
5 г агар-агара
10 г сока лимона

Грушевая начинка

200 г груш Вильямс
оливковое масло
сахарная пудра
200 г груши Конференция
300 г желе грушевого
205 г лимонного сока
1 г ягод можжевельника
(прим. в порошке)

Основы для тарталеток

Накануне приготовьте сладкое песочное тесто, как указано на стр. 495. Оставьте заветриваться 1 день в холодильнике

Взбитый ганаш с грушей

Накануне оставьте желатин размачиваться в холодной воде в течении 20 минут. Нагрейте пюре груши с можжевеловыми ягодами, вылейте на растопленный белый шоколад и желатин. Добавьте растопленное масло какао, ксантановую камедь и смешивайте погружным блендером в течении 20 минут. Добавьте холодные и маскарпоне. Оставьте на 12 часов в холодильнике.

Желе грушевое

Нагрейте сок груши. Смешайте сахар с агар-агаром. Выложите в кастрюлю, добавьте лимонный сок. Снимите с огня, выложите в емкость и оставьте в холодильнике. Пробейте холодную заготовку погружным блендером в течении 3 минут, избегая попадания воздуха.

Грушевая начинка

Очистите груши Вильямс и порежьте их кубиками разного разного размера. Выложите их на противень. Взбрызните оливковым маслом и сахарной пудрой. Выпекайте их в точности 5 минут в подовой печи при температуре 250 С или 10 минут в традиционной духовке при 180 С. Снимите с противня и оставьте остывать. Очистите груши Конференция и порежьте их кубиками. Добавьте груши приготовленные и свежие в грушевое желе. Добавьте сок лимона и можжевельника. Затем выложите в полусферы диаметром 3,5 см и оставьте в морозе на 1 час.

Желтковая смазка

100 г желтков
25 г сливок 35 %

Крем миндальный с вербеной

150 г крема миндального (см. стр. 500)
6 г рубленной вербены

Компоте грушевое

500 г груши
60 г лимонного сока

Желтый соус для покрытия

300 г соуса для покрытия (см. стр. 509)
краситель жёлтый

Шоколадный соус для покрытия

300 г шоколада
100 г масла-какао

Сборка

100 г осколков жареного миндаля,стр.509
10 палочек из молочного шоколада, стр. 509

Покрытие желтковой смазкой

Разогрейте духовку до 160 С. Выпекайте основы для тарталеток 20 минут. Смешайте желтки и сливки. Покройте этой смесью с помощью кисточки (прим. или распылителя для цветов) основы тарталеток. Оставьте на 5 минут в духовке.

Крем миндальный с вербеной

В это время приготовьте миндальный крем как указано на стр. 500.
Наполните испеченные основы для тарталеток из кондитерского мешка. Выпекайте 5
минут. В конце оставьте остывать.

Компоте грушевое

Очистите груши, порежьте их кубиками 0,3 см. Добавьте лимонный сок, выложите в пакет сувид. Готовьте на пару при 100 С или в кипящей воде в течении 13 минут. Выложите это компоте на поверхность уже приготовленного миндального крема.

Совет

Внимание: этот вид начинки требует чувствительности к продукту. Фрукты могут иметь различную степень спелости.

Сборка

Взбейте холодный ганаш в чаше миксера с помощью насадки венчик. Отсадите его в форму полусфера диаметром 4,5 см. Выложите в центр замороженную грушевую начинку и оставьте в морозе на 3 часа. Приготовьте соус для покрытия как указано на стр. 509. Замороженную заготовку выньте из форм и отсадите на нее шар из ганаша и придайте форму груши. С помощью деревянной шпажки окуните заготовки в соус для покрытия температурой 35 С и оставьте размораживаться.

Покрытие

С помощью аэрографа покройте изделия желтым соусом для покрытия.
Затем покройте шоколадным соусом для покрытия, чтобы придать лёгкую вуаль.
С помощью тонкой кисточки нанесите маленькие точки шоколадного соуса для покрытия. Выложите грушу на тарталетку.
Вокруг изделия сделайте тонкую юбочку из осколков миндаля. Прикрепите шоколадную палочку на вершине каждого изделия.

PRÉPARATION : 2 H

ТАРТ БУРДАЛУ

POUR 8 À 10 PERSONNES

CUISSON : 50 MIN

REPOS : 24 H

TARTE

Cette version de la tarte Bourdaloue a été imaginée et réalisée par Andy Jeanson, l'un de mes seconds, lors d'un défi organisé en interne. Sa recette m'a tellement plu que j'ai souhaité lui rendre ce petit hommage !
C. Grolet

FOND DE TARTE
590g de pâte sucrée (voir p. 312)
100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

CRÈME D'AMANDE
300g de crème d'amande (voir p. 314)
18g de rhum

CRUMBLE
220g de beurre
150g de sucre semoule
300g de farine T45
300g d'amandes effilées

MONTAGE ET FINITIONS
2 poires Comice
Sucre Codineige®
40 g de nappage blond

FOND DE TARTE
La veille, réalisez le fond de pâte sucrée comme indiqué p. 312. Laissez croûter 1 journée au réfrigérateur. Le jour même, faites cuire le fond de tarte à blanc à 160°C (th. 5-6) pendant 25 min. Mélangez les jaunes d'œufs et la crème et dorez-en les fonds précuits au pinceau. Remettez 10 min au four.

CRÈME D'AMANDE
Réalisez la crème d'amande comme indiqué p. 314. Débarrassez dans une poche et garnissez-en le fond de tarte cuit à blanc.

CRUMBLE
Dans un batteur muni de la feuille, sablez le beurre, le sucre et la farine. Ajoutez les amandes effilées.

MONTAGE ET FINITIONS
Augmentez le four à 170°C (th. 6). Épluchez les poires et conservez le haut de l'une d'elles pour le mettre au centre de la tarte. Coupez le reste en quartiers et disposez-les tout autour en les enfonçant légèrement dans la crème d'amande. Ajoutez le crumble entre les poires sur la crème d'amande, puis enfournez. Laissez cuire environ 25 min. Laissez refroidir, puis saupoudrez légèrement de sucre Codineige®. Nappez les poires avec le nappage blond à l'aide d'un pinceau.

BOURDALOUE

СТР. 111 ТАРТ БУРДАЛУ

Эта версия тарта Бурдалу была придумана и реализована одним из моих помощников Энди Дженсоном во время внутреннего конкурса для сотрудников кухни. Этот тарт мне настолько понравился, что мне захотелось его отблагодарить.
Седрик Гроле.

Подготовка: 2 часа
Приготовление: 50 минут
Отдых: 24 часа
Рецепт на 8 персон

Основы для тарталеток

590 г сладкого песочного теста, стр.495

Желтковая смазка

100 г желтков
25 г сливок 35 %

Крем миндальный

300 г крема миндального, стр. 500
18 г рома

Крамбл

220 г масла
150 г сахара
300 г муки
300 г лепестков миндаля

Сборка

2 груши Comice
Сахар «нетающий снег»
40 г наппажа

Основы для тарта

Накануне приготовьте сладкое песочное тесто, как указано на стр. 495. Оставьте заветриваться 1 день в холодильнике. В тот же день испеките для тарт при 160 С в течении 25 минут.

Покрытие желтковой смазкой

Смешайте желтки и сливки. Покройте этой смесью с помощью кисточки (прим. или распылителя для цветов) основы тарталеток. Оставьте на 10 минут в духовке.

Крем миндальный

Приготовьте миндальный крем как указано на стр. 500.
Наполните испеченные основы для тарталеток из кондитерского мешка.

Крамбл

В чаше миксера с помощью насадки лист саблируйте масло, сахар и муку. Добавьте миндальные лепестки.

Сборка

Разогрейте духовку до 170 С. Очистите груши. Отложите верхушку одной из груш, чтобы поставить ее в центр тарты. Порежьте оставшуюся грушу на четверти, выложите их вокруг слегка вдавливая их в миндальный крем. Добавьте крамбл между грушами на миндальный крем и выпекайте 25 минут. Охладите, затем присыпьте «нетающим снегом». Смажьте груши наппажем с помощью кисточки.

PRÉPARATION : 45 MIN

ГРУШИ БРЮЛЕ

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 40 MIN

REPOS : 12 H + 1 H 30

POIRES

SORBET FROMAGE BLANC

300g de lait
50g de sucre semoule
1g de super neutrose
375g de fromage blanc
50g de glucose atomisé
10g de jus de citron

CRÈME PÂTISSIÈRE AU POIVRE

300g de crème pâtissière (voir p. 314)
10g de poivre

CRUMBLE AMANDE

110g de beurre
75g de sucre semoule
150g de farine T45
150g d'amandes fraîches

GAVOTTES AU POIVRE

450g d'appareil à gavotte (voir p. 313)
5g de poivre
50g de pignons de pin
50g de noix

POIRES BRÛLÉES

5 poires Comice

JUS MIEL-HUILE D'OLIVE

400g de miel propolis
Le jus de 2 citrons
140g d'huile d'olive
40g d'eau

FINITIONS

100g de crème fermière
Poivre

SORBET FROMAGE BLANC

La veille, portez le lait à 50°C puis ajoutez le sucre mélangé au super neutrose. Portez à 80°C puis versez sur le fromage blanc, le glucose et le jus de citron préalablement passé au chinois. Mixez avec un mixeur plongeant et laissez maturer 1 nuit. Turbinez.

CRÈME PÂTISSIÈRE AU POIVRE

Le jour même, réalisez la crème comme indiqué p. 314, en ajoutant le poivre au moment de la cuisson. Passez la crème au chinois et laissez 30 min au frais.

CRUMBLE AMANDE

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Mélangez le beurre, le sucre, la farine et les amandes dans un batteur muni de la feuille. Passez le tout au tamis. Étalez l'appareil sur une plaque et faites cuire 15 min.

GAVOTTES AU POIVRE

Réalisez l'appareil à gavotte comme indiqué p. 313. Débarrassez sur une plaque Téfal® de 60 x 40cm et parsemez de poivre, de pignons de pin et de noix concassées. Enfournez pour 2 fois 12 min, en tournant la plaque à mi-cuisson.

POIRES BRÛLÉES

Coupez les poires en quatre, tournez-les et laissez-les 1 h à température ambiante. Brûlez-les à l'aide d'un chalumeau jusqu'à ce qu'elles soient noires.

JUS MIEL-HUILE D'OLIVE

Mélangez tous les ingrédients et faites-les chauffer. Émulsionnez le jus obtenu.

MONTAGE ET FINITIONS

Montez la crème fermière dans un batteur muni du fouet. Faites des points de crème patissière au poivre et de crème fermière montée sur une assiette. Saupoudrez légèrement de poivre, puis de crumble amande. Sur ce crumble, dressez un copeau de sorbet fromage blanc. Sur le côté, piquez 4 grosses brisures de gavotte au poivre et, entre elles, disposez les poires brûlées. Servez avec le jus miel-huile d'olive brûlant en saucière.

BRÛLÉES

СТР. 112 ГРУШИ БРЮЛЕ
Подготовка: 45 минут
Приготовление: 40 минут
Отдых: 12 часов + 1 час 30 минут
Рецепт на 10 человек

Сорбе с фромаж блан

300 г молока
50 г сахара
1 г супер-нейтрозы
375 г фромаж блан
50 г глюкозы атомизированной
10 г лимонного сока

Сорбе с фромаж блан

Накануне доведите молоко до 50 С и добавьте сахар, смешанный с нейтрозой.
Доведите до 80 С и вылейте на фромаж блан, глюкозу и процеженный лимонный сок.
Смешайте погружным блендером, оставьте созревать на 1 ночь, выложите в турбину.

Крем кондитерский с перцем

300 г кондитерского крема, стр. 500
10 г перца

Крем кондитерский с перцем

В тот же день приготовьте крем кондитерский как указано на странице 500. В момент приготовления добавьте в него перец. Процедите и оставьте на 30 минут в прохладном месте.

Крамбл миндальный

110 г масла
75 г сахара
150 г муки
150 г свежего миндаля

Крамбл с миндалём

Духовку разогрейте до 180 С. Смешайте масло, сахар, муку и миндаль с помощью насадки лист. Протрите через сито, распределите по противню и выпекайте 15 минут.

Хрустящие вафли Gavottes с перцем

450 г вафель, стр.498
5 г перца
50 г кедрового ореха
50 г грецкого ореха

Хрустящие вафли Gavottes с перцем

Приготовьте массу для вафель Gavottes как указано на стр. 498. Выложите на противень Tefal, размером 60х40, посыпьте перцем, кедровыми орехами и рубленым грецким орехом. Выпекайте 2 раза по 12 минут, переворачивая противень в середине выпечки.

Груши брюле

5 груш Comice

Сок медовый с оливковым маслом

400 г мёда прополиса
сок 2 лимонов
40 г воды
140g d'huile d'olive

Сборка

100 г сливок 32 перец

Груши брюле

Порежьте грушу на 4 части, переверните, оставьте на 1 час при комнатной температуре. Обожгите грушу с помощью горелки, пока она не станет чёрной.

Сок медовый с оливковым маслом

Смешайте все ингредиенты и подогрейте их. Придайте текстуру эмульсии полученного соку.

Сборка

Взбейте сливки в чаше миксера с помощью насадки венчик. Нанесите кондитерский крем с перцем и взбитые сливки на тарелку. Слегка посыпьте перцем, затем миндальным крамблом.
Отсадите на крамбл завиток из сорбета с фромаж блан. К бортам прикрепите 4 больших вафли с перцем, между ними расположите обожженные груши. Подавайте с медовым соком с оливковым маслом.

PRÉPARATION : 3 H 30

ТАРТАЛЕТКИ ЯБЛОКО С УКРОПОМ

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 40 MIN

REPOS : 24 H + 4 H

TARTELETTES

FONDS DE TARTELETTES

590g de pâte sucrée (voir p. 312)

GANACHE POMME

12g de gélatine
58g d'eau d'hydratation
280g de crème liquide
80g de chocolat de couverture ivoire
60g de jus de pomme Granny Smith
10g de manzana

INSERT POMME-ANETH

280g de gelée de pomme (voir p. 315)
20g de manzana
4g d'aneth
2g d'acide ascorbique
280g de pommes Granny Smith

DORURE

100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

CRÈME AMANDE-ANETH

150g de crème d'amande (voir p. 314)
6g d'aneth

COMPOTÉE DE GRANNY SMITH

750g de pommes Granny Smith
70g de jus de citron jaune
5g d'acide ascorbique

GLAÇAGE VERT POMME

20g de gélatine de poisson
120g d'eau d'hydratation
150g d'eau
300g de sucre semoule
300g de sirop de glucose
0,83g de colorant vert pistache hydrosoluble
5,50g de colorant jaune citron hydrosoluble
175g de lait concentré sucré
320g de chocolat blanc
2g de poudre de vanille
0,5g de pépite d'argent

MONTAGE ET FINITIONS

Enrobage vert pomme

300g d'enrobage (voir p. 317)
2g de colorant jaune
2,5g de colorant vert
3g de poudre de vanille

100g de brisures d'amandes torréfiées (voir p. 317)
10 tiges en chocolat (voir p. 317)

POMME-ANETH

TARTELETTES

FONDS DE TARTELETTES

La veille, réalisez les fonds de pâte sucrée comme indiqué p. 312. Laissez croûter 1 journée au réfrigérateur.

GANACHE POMME

Toujours la veille, mettez la gélatine dans l'eau d'hydratation pour la faire gonfler. Faites chauffer 80 g de crème, versez sur le chocolat de couverture haché en émulsionnant, et ajoutez la gélatine. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant, ajoutez le reste de crème froide, le jus de pomme et la manzana, puis mixez à nouveau. Réservez 12 h au réfrigérateur.

INSERT POMME

Le jour même, réalisez la gelée de pomme (voir p. 315) et mixez-la à l'aide d'un mixeur plongeant en incorporant le moins d'air possible. Ajoutez la manzana, l'aneth haché et l'acide ascorbique. Pelez les pommes et coupez-les en cubes de 0,3 cm de côté et ajoutez-les également. Mettez le tout dans les alvéoles d'un moule demi-sphères de 3,5 cm de diamètre et entreposez 1 h au congélateur.

DORURE

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6). Faites cuire les fonds de tartelettes à blanc pendant 20 min. Mélangez les jaunes d'œufs et la crème et dorez-en les fonds précuits au pinceau. Remettez 5 min au four.

CRÈME D'AMANDE

Réalisez la crème d'amande comme indiqué p. 314. Débarrassez dans une poche et garnissez-en les fonds de tartelettes cuits à blanc. Enfournez de nouveau à 160 °C (th. 5-6) pour 5 min. À la fin de la cuisson, laissez refroidir.

COMPOTÉE DE POMME

Pelez les pommes et coupez-les en cubes de 0,3 cm de côté. Réservez-en 250 g et mettez le reste avec le jus de citron dans une poche sous vide. Faites cuire 13 min au four vapeur à 100 °C (th. 3-4) ou dans une casserole d'eau bouillante. Mélangez la compotée avec l'acide ascorbique et les cubes de pomme réservés. Débarrassez dans une poche et garnissez les fonds de tartelettes à hauteur sur la couche de crème d'amande cuite.

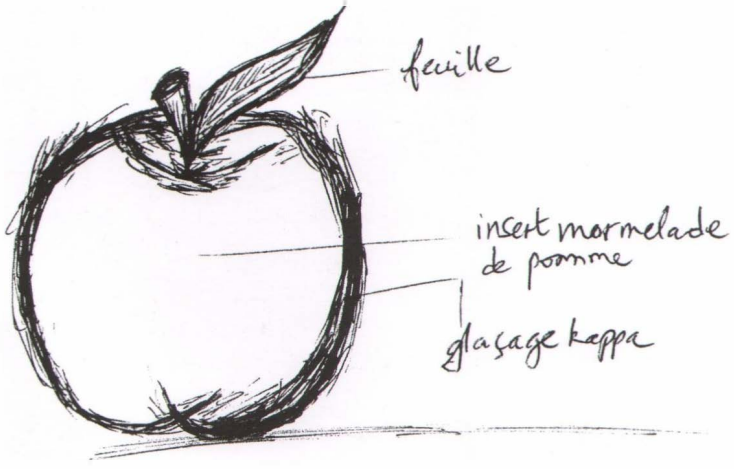
POMME-ANETH

GLAÇAGE

Mettez la gélatine dans l'eau froide d'hydratation pour la faire gonfler. Faites cuire l'eau, le sucre semoule, le sirop de glucose et les colorants à 102 °C. Ajoutez alors le lait concentré sucré et laissez refroidir à 45 °C. Faites fondre le chocolat blanc puis ajoutez-le, ainsi que la gélatine. Enfin, ajoutez la poudre de vanille, mixez à l'aide d'un mixeur plongeant et passez le tout au chinois.

MONTAGE ET FINITIONS

Montez la ganache pomme bien froide dans un batteur muni du fouet, puis garnissez-en les alvéoles d'un moule demi-sphères de 4,5 cm de diamètre. Disposez un insert pomme-aneth® congelé au centre et remettez au congélateur pour 3 h. Réalisez l'enrobage comme indiqué p. 317 en ajoutant la poudre de vanille avec les colorants. Une fois que les montages ont pris, sculptez-les avec un économe pour faire un léger creux. À l'aide d'une pique, plongez-les dans l'enrobage vert pomme à 45 °C, puis dans le glaçage à 30 °C. Disposez le montage sur le fond de tartelette, puis parsemez des brisures d'amandes torréfiées tout autour. Collez une tige en chocolat.



СТР. 116 ТАРТАЛЕТКИ ЯБЛОКО С УКРОПОМ

Подготовка: 3 часа 30 минут
Приготовление: 40 минут
Отдых: 24 часа + 4 часов
Рецепт на 10 персон

Основы для тарталеток

590 г сладкого песочного теста (стр.495)

Основы для тарталеток

Накануне приготовьте сладкое песочное тесто, как указано на стр. 495. Оставьте заветриваться 1 день в холодильнике

Взбитый ганаш с яблоками

12 г желатина в порошке
58 г воды для желатина
280 г сливок 35 %
80 г белого шоколада
60 г сока яблок Granny Smith
10 г ликера Manzana

Взбитый ганаш яблочный

Накануне оставьте желатин размачиваться в холодной воде в течении 20 минут. Нагрейте 80 г сливок, вылейте на рубленый белый шоколад и добавьте желатин. Пробейте блендером. Добавьте оставшиеся холодные сливки, сок яблочный, ликер Manzana и ещё раз смешайте. Оставьте на 12 часов в холодильнике.

Яблочная начинка с укропом

280 г яблочного геля (стр. 503)
20 г ликера Manzana
4 г укропа
2 г аскорбиновой кислоты
280 г яблок Granny Smith

Яблочная начинка с укропом

Накануне приготовьте яблочное желе. Смешайте его погружным блендером избегая попадания воздуха. Добавьте

ликёр Manzana, рубленый укроп и аскорбиновую кислоту. Очистите яблоки, порежьте их на кубики 0,3 см и добавьте их в основную массу. Выложите всё в силиконовые полусферы 3,5 см в диаметре. Оставьте на 1 час в морозильной камере.

Желтковая смазка

100 г желтков
25 г сливок 35 %

Покрытие желтковой смазкой

Разогрейте духовку до 160 С. Выпекайте основы для тарталеток 20 минут. Смешайте желтки и сливки. Покройте этой смесью с помощью кисточки (прим. или распылителя для цветов) основы тарталеток. Оставьте на 5 минут в духовке.

Крем миндальный с укропом

150 г крема миндального (см. стр.500)
6 г укропа

Компоте из Granny Smith

750 г яблок Granny Smith
70 г лимонного сока
5 г аскорбиновой кислоты

Глазурь зелёное яблоко

20 г рыбного желатина
120 г воды для желатина
150 г воды
300 г сахара
300 г сиропа глюкозы
0, 83 г красителя водорастворимого зеленая фисташка
5,5 г красителя желтый лимон водорастворимого
175 г сгущённого молока
320 г белого шоколада
2 г ванильной пудры
0,5 г серебряных хлопьев

Сборка

Соус для покрытия зелёное яблоко

300 г соуса для покрытия, стр. 509.
2 г жирорастворимого жёлтого красителя
2,5 г жирорастворимого зелёного красителя
3 г ванильной пудры

100 г осколков жареного миндаля
10 шоколадных палочек (стр.509)

Крем миндальный

В это время приготовьте миндальный крем как указано на стр. 500.
Наполните испеченные основы для тарталеток. Выпекайте 5 минут. В конце приготовления оставьте остывать.

Компоте из Granny Smith

Очистите яблоки, порежьте кубиками 0,3 см. Оставьте 250 г. Оставшиеся яблоки смешайте с лимонным соком и выложите в пакете су-вид. Готовьте 13 минут в сувиде при 100 С. Или положите пакет в кастрюлю с едва кипящей водой. Смешайте компоте с аскорбиновой кислотой и оставшимися кубиками свежих яблок.
Выложите в кондитерский мешок и отсадите в тарталетки до верха на слой испечённого миндального крема.

Глазурь зелёное яблоко

Накануне оставьте желатин размачиваться в холодной воде. Готовьте воду, сахар, глюкозу и красители до 102 С. Добавьте сладкое сгущенное молоко и остудите до 45 С. Растопите белый шоколад, добавьте его, а также добавьте желатин. Добавьте ванильную пудру, пробейте погружным блендером, процедите.

Сборка

Взбейте холодный яблочный ганаш в чаше миксера с помощью насадки венчик. Отсадите его в форму полусфера диаметром 4,5 см. Выложите в центр замороженную начинку яблоко-укроп® и оставьте в морозе на 3 часа. Приготовьте соус для покрытия как указано на стр. 509, добавьте в него ванильную пудру и красители. Как только основы заморозились придайте им формы (прим. яблока) с помощью овощечистки. Наколите основы на деревянные шпажки и

окуните заготовки в соус для покрытия зелёное яблоко температурой 45 С, затем в глазурь температурой 30 С.

Выложите яблочные полусферы на каждую тарталетку и украсьте края осколками жареного миндаля.
Прикрепите к яблоку шоколадный хвостик.

PRÉPARATION : 3 H 30

ТАРТАЛЕТКИ ЯБЛОКО ЛЮБВИ

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 40 MIN

REPOS : 24 H + 4 H

TARTELETTES

FONDS DE TARTELETTES
590g de pâte sucrée (voir p. 312)

GANACHE POMME ROSE
12g de gélatine
58g d'eau d'hydratation
280g de crème liquide
80g de chocolat de couverture ivoire
60g de jus de pomme
2 gouttes d'arôme de rose

INSERT POMME-ROSE
280g de gelée de pomme (voir p. 315)
28g de roses cristallisées
280g de cubes de pomme

DORURE
100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

CRÈME AMANDE-POMME
150g de crème d'amande (voir p. 314)
1 pomme Royal Gala

COMPOTÉE DE POMME GALA
250g de pommes Royal Gala
70g de jus de citron jaune
5g d'acide ascorbique
20g de roses cristallisées

GLAÇAGE ROUGE SANG
20g de gélatine de poisson
120g d'eau d'hydratation
150g d'eau
300g de sucre semoule
300g de sirop de glucose
8g de colorant rouge fraise
175g de lait concentré sucré
320g de chocolat blanc
2g de poudre de vanille
0,5g de pépite d'or

MONTAGE ET FINITIONS
Enrobage rouge
300g d'enrobage (voir p. 317)
2g de colorant rouge PCB*
3g de poudre de vanille

100 g de brisures d'amandes torréfiées (voir p. 317)
10 tiges en chocolat (voir p. 317)

Réalisez les Tartelettes pommes d'amour en suivant le même procédé que pour les Tartelettes pomme-aneth (p. 116) en adaptant avec les ingrédients mentionnés ci-dessus.

POMME D'AMOUR

СТР. **121** **ТАРТАЛЕТКИ ЯБЛОКО ЛЮБВИ**

Подготовка: 3 часа 30 минут
Приготовление: 40 минут
Отдых: 24 часа + 4 часов
Рецепт на 10 персон

Основы для тарталеток

590 г сладкого песочного теста, стр.495

Взбитый ганаш розовое яблоко

12 г желатина в порошке
58 г воды для желатина
280 г сливок 35 %
80 г белого шоколада
60 г сока яблочного
2 капли розовой воды

Начинка Яблоко-Роза

280 г яблочного желе (стр. 503)

28 г кристаллизированных роз
280 г яблок

Желтковая смазка

100 г желтков
25 г сливок 35 %

Крем миндальный с яблоком

150 г крема миндального, стр.500
1 яблоко Роял Гала

Компоте из яблок Гала

250 г яблок Роял Гала
70 г лимонного сока
5 г аскорбиновой кислоты
20 г роз кристаллизированных

Глазурь красная кровь

20 г рыбного желатина
120 г воды для желатина
150 г воды
300 г сахара
300 г сиропа глюкозы
8 г красителя красная клубника
175 г сгущённого молока
320 г белого шоколада
2 г ванильной пудры
0,5 г золотых хлопьев

Сборка

Соус для покрытия красный

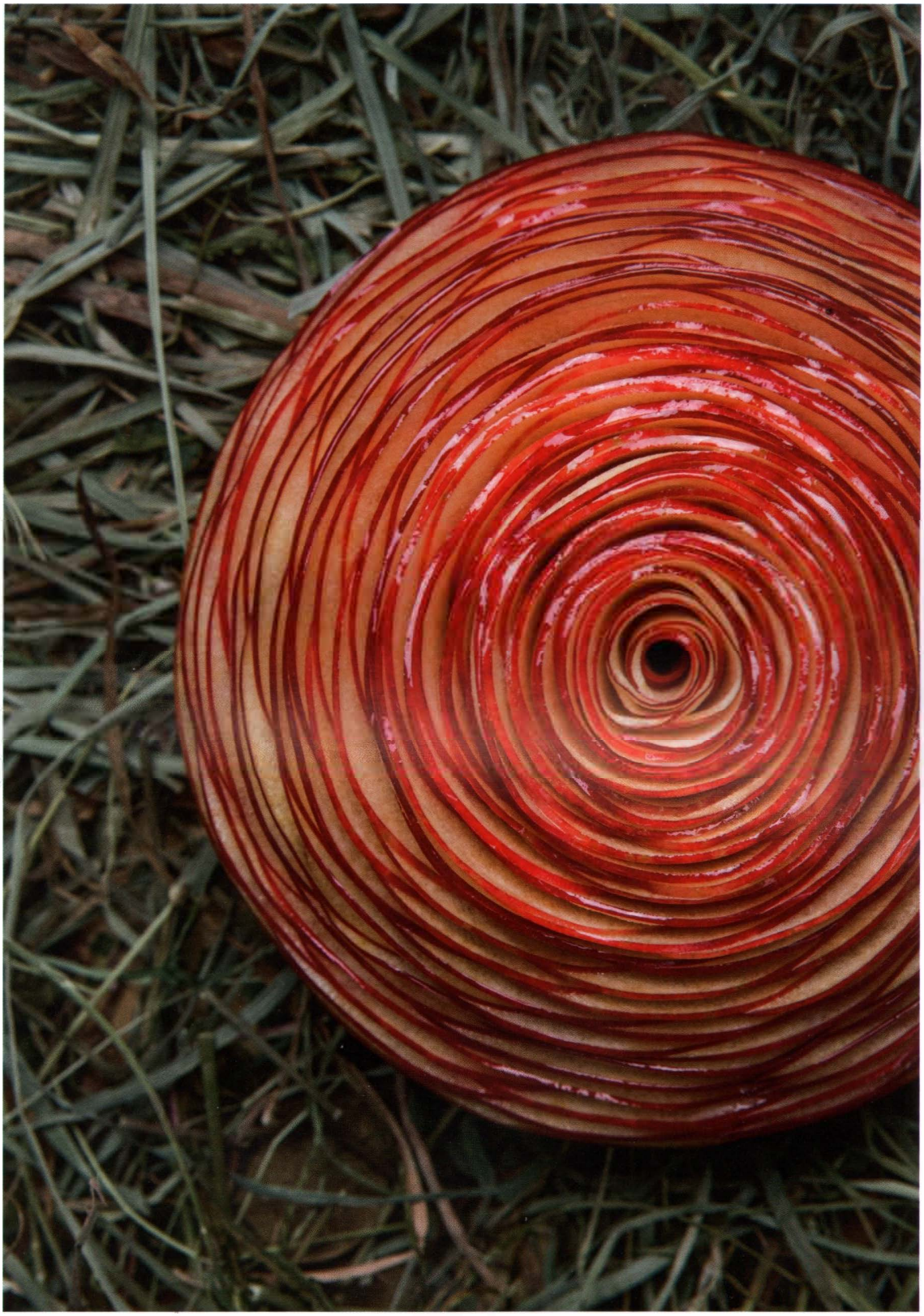
300 г соуса для покрытия (см. стр. 509)
2 г красителя красного PCB®
3 г ванильной пудры

100 г осколков жареного миндаля (стр.509)
10 шоколадных палочек (стр.509)

Приготовьте рецепт тарталеток яблоки любви следуя рецепту тарталеток яблоко с укропом, адаптируя количество указанных ингредиентов.

PRÉPARATION : 2 H

ЯБЛОЧНЫЙ ТАРТ



POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 1 H

REPOS : 24 H

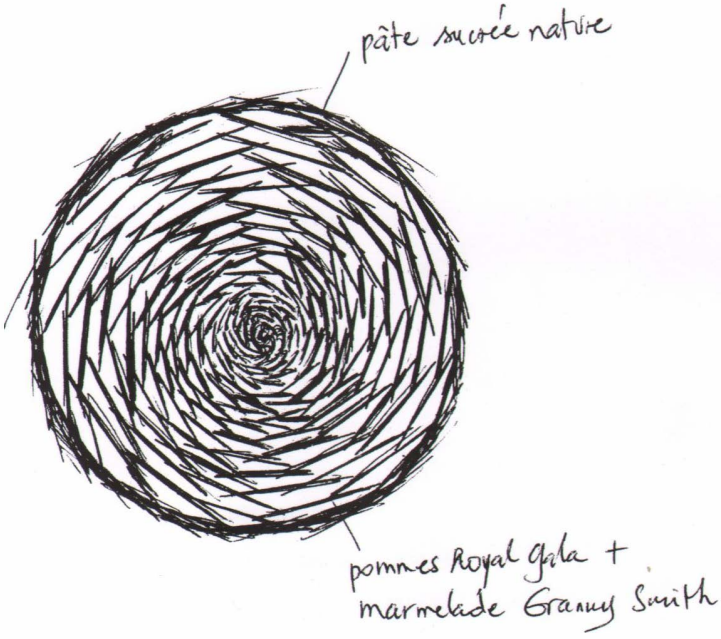
TARTE

FOND DE TARTE
590g de pâte sucrée (voir p. 312)
100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

CRÈME D'AMANDE
300g de crème d'amande (voir p. 314)

COMPOTÉE DE POMME
1kg de pommes Granny Smith
125g de jus de citron jaune

MONTAGE ET FINITIONS
8 pommes Royal Gala
100g de beurre



FOND DE TARTE
La veille, réalisez le fond de pâte sucrée comme indiqué p. 312. Laissez croûter 1 journée au réfrigérateur. Le jour même, faites cuire le fond de tarte à blanc à 160°C (th. 5-6) pendant 25 min. Mélangez les jaunes d'œufs avec la crème et dorez-en le fond précuit au pinceau. Remettez 10 min au four.

CRÈME D'AMANDE
Réalisez la crème d'amande comme indiqué p. 314. Débarrassez dans une poche et garnissez le fond de tarte d'une couche de crème. Enfournez de nouveau la tarte pour 10 min.

COMPOTÉE DE POMME
Pelez les pommes et coupez-les en petits cubes de 0,3 cm de côté. Ajoutez le jus de citron jaune et mettez dans une poche sous vide. Faites cuire au four vapeur à 100°C (th. 3-4) ou dans une casserole d'eau bouillante pendant 13 min. Garnissez le fond de tarte de compotée, sur la crème d'amande cuite.

MONTAGE ET FINITIONS
Coupez les pommes sans les peler en gardant 2 cm de chaque côté, puis passez-les à la mandoline afin d'obtenir de fines lamelles de 1 mm d'épaisseur, toutes de la même forme et de la même taille. Disposez-les à plat en spirale, comme un jeu de l'oie, en commençant par l'extérieur et en progressant vers le centre. Faites fondre le beurre, badigeonnez-en la tarte et enfournez pour 6 min de cuisson à 175°C (th. 6).

AUX POMMES

СТР. **124** **ЯБЛОЧНЫЙ ТАРТ**

Подготовка: 2 часа
Приготовление: 1 час
Отдых: 24 часа
Рецепт на 10 персон

Основы для тарталеток

590 г сладкого песочного теста(стр.495)
100 г желтков
25 г сливок 35 %

Крем миндальный

300 г крема миндального (см. стр. 500)

Компоте яблочное

1 кг яблок Granny Smith
125 г лимонного сока

Сборка

8 яблок Роял Гала
100 г масла

Основы для тарта

Накануне приготовьте сладкое песочное тесто как указано на стр. 495. Оставьте заветриваться 1 день в холодильнике.
В тот же день испеките основы для тарт при 160 С в течении 25 минут. Смешайте желтки и сливки. Покройте этой смесью с

помощью кисточки (прим. или распылителя для цветов) основы тарталеток. Оставьте на 10 минут в духовке.

Крем миндальный

В это время приготовьте миндальный крем как указано на стр. 500
Наполните испеченные основы для тарта слоем миндального крема. Выпекайте снова в течении 10 минут.

Компоте яблочное

Очистите яблоки, порежьте кубиками 0,3 см. Добавьте лимонный сок и выложите в пакет су-вид. Готовьте 13 минут в сувиде при 100 С. Или в кастрюле с едва кипящей водой. Выложите в мешок и отсадите в тарталетки до верха на слой испечённого миндального крема.

Сборка

Порежьте яблоки не очищая их и сохраняя 2 см с каждой стороны. Нарежьте их на мандолине толщиной 1 мм. Все яблоки должны иметь одинаковую форму и размер.
Выложите их по спирали, начиная с бортов, двигаясь к центру. Растопите масло и смажьте им поверхность тарта. Выпекайте в течении 6 минут при 175 С.

FRUITS
EXOTIQUES

FRUITS

ANANAS

Pleine saison
octobre à avril

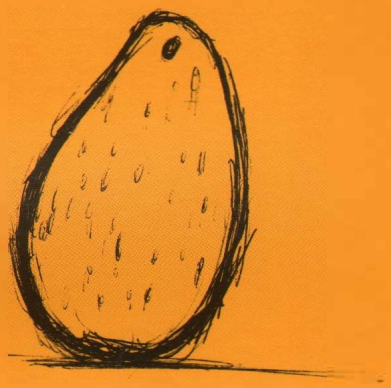
Bien le choisir
les feuilles de l'ananas doivent être bien vertes, solides et se détacher facilement ; le fruit doit être parfumé et lourd

Poids moyen
1,8 kg

Conservation
à température ambiante jusqu'à 6 jours

Associations de saveurs
noix de coco, avocat, citronnelle

AVOCAT



Pleine saison
octobre à avril

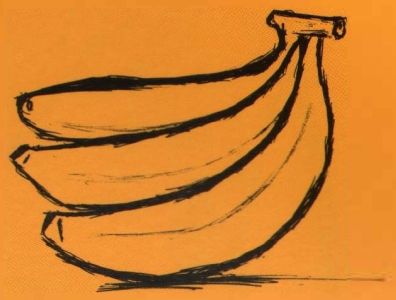
Bien le choisir
la chair doit être assez souple près du pédoncule

Poids moyen
300 g

Conservation
à température ambiante jusqu'à 5 jours si l'avocat est encore ferme ; s'il est mûr, au réfrigérateur pendant 3 jours

Associations de saveurs
piment d'Espelette, fraise des bois, pomme

EXOTIQUES



BANANE

Pleine saison
toute l'année

Bien la choisir
verte voire jaune pour la laisser mûrir lentement, sans taches brun clair

Poids moyen
150 g

Conservation
à température ambiante pendant 4 à 5 jours

Associations de saveurs
rhum, verveine, citronnelle

FRUIT DE LA PASSION

Pleine saison
toute l'année

Bien le choisir
pas trop léger, avec une peau fripée, ce qui est un signe de maturité

Poids moyen
75 g

Conservation
1 semaine à température ambiante pour un fruit encore ferme ; 2 jours maximum dans le bac à légumes du réfrigérateur pour un fruit mûr

Associations de saveurs
gingembre, café, fromage blanc

LITCHI

Pleine saison
novembre à janvier

Bien le choisir
le fruit doit être assez dur, avec une écorce intacte et bien rose

Poids moyen
20 g

Conservation
à température ambiante pendant 2 jours ou 15 jours dans le bac à légumes du réfrigérateur

Associations de saveurs
rose, menthe, framboise

KIWI

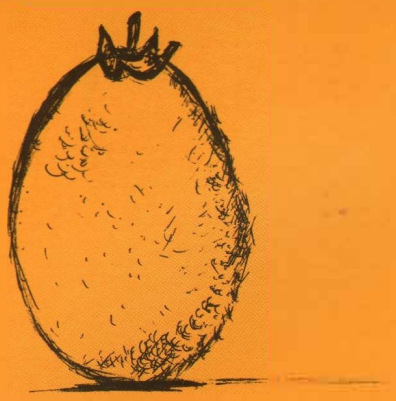
Pleine saison
novembre à mai

Bien le choisir
selon les goûts et le moment de consommation prévu, il peut être ferme (jeune) ou plus souple (mûr)

Poids moyen
100 g

Conservation
dans le bac à légumes du réfrigérateur ; pendant plusieurs semaines si le kiwi est encore ferme ; 1 semaine une fois mûr

Associations de saveurs
pignon, sésame noir, chocolat



MANGUE

Pleine saison

avril à juillet et décembre

Bien la choisir

plutôt que la coloration, il faut vérifier que la mangue est légèrement souple au toucher

Poids moyen

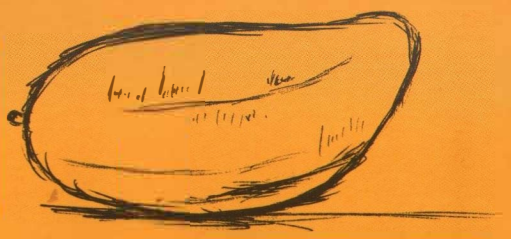
400 g

Conservation

à consommer rapidement si le fruit est mûr, ou à conserver dans un endroit frais (à + 6 °C) pendant quelques jours

Associations de saveurs

coriandre, fruit de la passion, gingembre



ЭКЗОТИЧЕСКИЕ ФРУКТЫ

АНАНАС

Сезон

Октябрь - апрель

Правильно выбрать

Листья ананаса должны быть зеленые, крепкие и легко отходить от плода. Фрукт должен быть ароматным и тяжелым

Средний вес

1, 8 кг

Хранение

До 6 дней при комнатной температуре

Комбинации вкусов

Кокос, авокадо, лемонграсс

АВОКАДО

Сезон

Октябрь - апрель

Правильно выбрать

Кожура возле плодоножки должна быть достаточно мягкой

Средний вес
300 г

Хранение
До 5 дней при комнатной температуре если фрукт ещё твёрдый. 3 дня в ящике холодильника – если фрукт уже спелый.

Комбинации вкусов
Яблоко, земляника, эспелетский перец

БАНАН

Сезон

Целый год

Правильно выбрать

Фрукт должен быть зелёно-желтого цвета, чтобы оставить его дозреть медленно. Без светло-коричневых пятен.

Средний вес

150 г

Хранение

4-5 дней при комнатной температуре

Комбинации вкусов

Ром, вербена, лемонграсс

МАРАКУЙЯ

Сезон

Целый год

Правильно выбрать

Не слишком легкий. Кожура должна быть помятой, что свидетельствует о зрелости фрукта.

Средний вес
75 г

Хранение
Неделя при комнатной температуре для неспелого фрукта и максимум 2 дня в холодильнике для спелого.

Комбинации вкусов
Имбирь, кофе, фромаж блан

ЛИЧИ

Сезон

Ноябрь – январь

Правильно выбрать

Фрукт должен быть достаточно твёрдым, кожура идеальной, розовой.

Средний вес

20 г

Хранение

2 дня при комнатной температуре,
15 дней в холодильнике

Комбинации вкусов

Роза, мята, малина

КИВИ

Сезон

Ноябрь – май

Правильно выбрать

Зависит от вкусовых предпочтений и цели использования.
Молодой киви – твёрдый, спелый – мягкий

Средний вес
100 г

Хранение
Несколько недель в холодильнике для неспелого фрукта и 1 неделя в холодильнике для спелого.

Комбинации вкусов
Кедровые орехи, чёрный кунжут и шоколад

МАНГО

Сезон

Апрель – июль и декабрь

Правильно выбрать

Фрукт должен быть немного мягким на ощупь

Средний вес

400 г

Хранение

Спелый фрукт употребить быстро или хранить в прохладном месте +6 несколько дней

Комбинации вкусов

Кориандр, маракуйя, имбирь

PRÉPARATION : 2 H

АНАНАС С АВОКАДО

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 5 MIN

REPOS : 2 H

ANANAS,

SORBET ANANAS-CITRON VERT

600g d'ananas
140g d'eau
55g de jus de citron vert
70g de glucose atomisé
140g de sucre semoule
4g de super neutrose

MARMELADE ANANAS-AVOCAT

500g d'ananas Victoria
500g d'avocat bio
50g de jus ananas

JUS D'ANANAS-HUILE D'OLIVE

6,4g de gélatine en feuilles
540g de jus d'ananas
48g de miel «béton» ou de lavande
36g de jus de citron
240g d'huile d'olive

ÉCRASÉ D'AVOCAT

500g d'avocat bio
Le jus de 1 citron
Fleur de sel
1 pincée de piment d'espelette
3 feuilles de menthe fraîche

MONTAGE ET FINITIONS

Chips d'ananas (voir p. 316)
Piment d'espelette
Quelques feuilles de menthe fraîche

SORBET ANANAS-CITRON VERT

Passez les ananas à la centrifugeuse pour en obtenir 600 g de jus. Faites-en chauffer 100 g avec l'eau, le jus de citron vert et le glucose atomisé dans une casserole. À 40 °C, ajoutez le sucre et le super neutrose et portez à 85 °C. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant environ 2 h. Ajoutez le reste de jus d'ananas frais et mixez. Turbinez, débarrassez dans un bac bien froid et réservez au congélateur.

MARMELADE ANANAS-AVOCAT

Taillez l'ananas et l'avocat en brunoise. Liez-la avec le jus d'ananas et réservez au frais jusqu'au service.

JUS D'ANANAS-HUILE D'OLIVE

Mettez la gélatine dans de l'eau froide pour la faire gonfler. Faites légèrement chauffer le jus d'ananas. Ajoutez la gélatine, le miel et le jus de citron et émulsionnez au mixeur plongeant avec l'huile d'olive, comme pour une vinaigrette. Servez le jus très chaud.

ÉCRASÉ D'AVOCAT

Écrasez l'avocat avant de servir pour éviter qu'il ne noircisse et ajoutez le jus de citron, un peu de fleur de sel, le piment d'Espelette et la menthe fraîche déchirée à la dernière minute.

MONTAGE ET FINITIONS

Déposez une boule de sorbet ananas-citron vert sur l'écrasé d'avocat. Disposez à côté la marmelade ananas-avocat et plantez-y quelques chips d'ananas. Saupoudrez de piment d'Espelette. Déchirez la menthe fraîche et disposez-en des gros morceaux sur la marmelade ananas-avocat. Versez le jus chaud sur le dessert juste avant de le déguster.

AVOCAT

СТР. 135 АНАНАС С АВОКАДО
Подготовка: 2 часа
Приготовление: 5 минут
Отдых: 2 часа
Рецепт на 10 человек

Ананасовое сорбе с лаймом

600 г ананаса
140 г воды
55 г сока лайма
4 г супер-нейтрозы
140 г сахара
70 г глюкозы атомизированной

Мармелад ананас-авокадо

500 г ананаса Виктория
500 г авокадо био
50 г ананасового сока

Сок ананаса с оливковым маслом

6,4 г желатина в листах
540 г ананасового сока
48 г мёда Béton или лавандового мёда
36 г лимонного сока
240 г оливкового масла

Авокадо с мятой и перцем

500 г авокадо био
сок 1 лимона
соль fleur de sel
щепотка перца
щепотка эспелетского перца
3 листика свежей мяты

Сборка

Ананасовые чипсы (стр. 316)
Перец эспелетский
Листья мяты

Ананасовое сорбе с лаймом

Выложите ананас в центрифугу, чтобы получить 600 г сока. Прогрейте 100 г сока с водой, лаймовым соком, атомизированной глюкозой в кастрюле. При 40 С добавьте сахар, нейтрозу и прогрейте до 85 С. Остудите в холодильнике в течении 2 часов. Добавьте оставшийся сок ананаса, смешайте. Выложите в турбину. Готовый сорбет оставьте в морозильной камере.

Мармелад с ананасом и авокадо

Ананас и авокадо порежьте кубиками брюнуаз, смешайте с ананасовым соком и оставьте в холоде до подачи.

Сок ананасовый с оливковым маслом

Дайте желатину набухнуть в холодной воде. Слегка нагрейте ананасовый сок, добавьте желатин, мёд, лимонный сок. Добавьте оливковое масло, смешайте погружным блендером до получения эмульсии. Подавайте сок очень горячим.

Авокадо с мятой и перцем

Разомните авокадо перед подачей чтобы избежать его потемнения. Добавьте соль fleur de sel, эспелетский перец и рваную в последнюю минуту мяту.

Сборка

Выложите шарик ананасового сорбе с лаймом на размятый авокадо. Сбоку выложите мармелад ананас-авокадо и вставьте в него несколько ананасовых чипсов. Посыпьте эспелетским перцем. Порвите свежую мяту. Большие её кусочки выложите на мармелад, ананас-авокадо. Вылейте горячий сок на десерт непосредственно перед дегустацией.

PRÉPARATION : 2 H

ЭКЛЕРЫ С АВОКАДО И КОКОСОМ

POUR 8 PERSONNES

CUISSON : 35 MIN

REPOS : 1 H 20

ÉCLAIRS

ÉCLAIRS (VOIR P. 318)

400g de pâte à choux

Crumble blanc

350g d'appareil à crumble
9g d'oxyde de titane

Glaçage blanc

300 g de glaçage blanc fécule

GAVOTTES CROUSTILLANTES COCO

400g d'appareil à gavottes
50g de noix de coco râpée

CRÈME AVOCAT-COCO

60g de noix de coco fraîche
280g de purée de coco
120g de lait de coco
4g de xanthane
120g de crème liquide
100g de mascarpone
80g d'avocat

GAVOTTES CROUSTILLANTES COCO

Réalisez les gavottes comme indiqué p. 319, en saupoudrant de noix de coco râpée juste avant de déchirer des morceaux et de les froisser en boules.

CRÈME AVOCAT-COCO

Éclatez la noix de coco avec un rouleau à pâtisserie, puis épluchez la chair. Mélangez la purée de coco, le lait de coco et la coco fraîche, puis mixez à l'aide d'un mixeur plongeant en incorporant la xanthane. Veillez à ce que la coco fraîche soit bien mixée. Montez légèrement la crème avec le mascarpone dans un batteur muni du fouet, puis incorporez à la première préparation. Réservez 20 min au réfrigérateur.

ÉCLAIRS

Réalisez les éclairs comme indiqué p. 318 avec un crumble blanc et faites-les cuire 20 min à 180 °C (th. 6). Laissez sécher à 160 °C (th. 5/6) pendant 15 min. Réalisez également le glaçage blanc comme indiqué p. 319.

MONTAGE ET FINITIONS

Réalisez 4 trous sous les éclairs à l'aide de la pointe d'un couteau par exemple, puis garnissez-les avec la crème avocat-coco. Réchauffez le glaçage blanc au four à micro-ondes pour qu'il soit à 27 °C, puis glacez les éclairs une première fois. Mettez au congélateur pour 5 min, puis glacez une seconde fois. Laissez prendre quelques minutes au réfrigérateur. Au dernier moment, disposez les gavottes coco sur les éclairs.

AVOCAT-COCO

СТР. 136 ЭКЛЕРЫ С АВОКАДО И КОКОСОМ

Подготовка: 2 часа
Приготовление : 35 минут
Отдых: 1 час 20 минут
Рецепт на 8 персон

Эклеры (стр. 513)
400 г заварного теста

Белый крамбл
350 г тесто для крамбла
9 г диоксида титана

Белый глазурь
300 г белой глазури на крахмале

Кокосовые хрустящие вафли
400 г теста для вафель
50 г кокосовой стружки

Крем с авокадо и кокосом
60 г свежего кокоса
280 г кокосового пюре
120 г кокосового молоко
4 г ксантановой камеди
120 г сливок 35%
100 г маскарпоне
80 г авокадо

Кокосовые хрустящие вафли
Сделайте хрустящие вафли как указано на стр.513, присыпав их кокосовой стружкой, перед тем как сформировать их в шарики.

Крем с авокадо и кокосом
Расколите кокос с помощью скалки, затем очистите его от кожуры. Смешайте кокосовое пюре, кокосовое молоко и свежий кокос, пробейте погружным блендером, добавляя ксантановую камедь. Смешивайте до момента, когда кокос полностью смешается. Взбейте слегка сливки с маскарпоне и добавьте их в первую массу. Оставьте на 20 минут в холодильнике.

Эклеры
Приготовьте эклеры как указано на стр. 513 с белым крамблом. Выпекайте их 20 минут при 180С. Затем снизьте температуру до 160С и выпекайте еще 15 минут. Приготовьте белую глазурь как указано на стр. 513.

Сборка
Сделайте 4 отверстия в основе эклера с помощью острого ножа. Наполните их кремом с авокадо и кокосом. Подогрейте в микроволновой печи до 27С белую глазурь. Затем покройте эклеры первым слоем глазури. Поставьте в морозильную камеру на 5 минут и покройте вторым слоем глазури. Оставьте эклеры в холодильнике. Перед подачей выложите хрустящие вафли с кокосом на эклер.

PRÉPARATION : 2 H

ЗАКРЫТЫЙ БАНАНОВЫЙ ПИРОГ

POUR 8 PERSONNES

CUISSON : 20 MIN

REPOS : 4 JOURS + 7 H 30

TOURTE

FEUILLETAGE

Beurre manié

420 g de beurre de tourage
165 g de farine de gruau

Détrempe

160 g d'eau
15 g de sel
4 g de vinaigre blanc
130 g de beurre mou
395 g de farine de gruau

PÂTE D'AMANDE-BANANE

200 g de bananes
(soit 3 bananes)
300 g de pâte d'amande

CRÈME AMANDE-BANANE

160 g de poudre d'amandes torréfiées
150 g de sucre glace
120 g de beurre
20 g de poudre à crème
120 g d'œufs tempérés
150 g de jus de banane
20 g de rhum

MONTAGE ET FINITIONS

4 bananes
1 jaune d'œuf

FEUILLETAGE

Quatre jours avant, réalisez un feuilletage à 6 tours comme indiqué p. 313 avec les quantités ci-contre, mais en réalisant 2 tours par jour et en laissant 1 journée de repos à chaque fois. La veille, abaissez la pâte à 3 mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Détaillez 8 disques de 12 cm de diamètre et 8 disques de 14 cm à l'aide d'un emporte-pièce. Laissez détendre 1 nuit au réfrigérateur.

PÂTE D'AMANDE-BANANE

Le jour même, écrasez les bananes et mélangez-les avec la pâte d'amande. Réservez dans une poche sans douille.

CRÈME AMANDE-BANANE

Montez ensemble la poudre d'amandes torréfiées, le sucre glace et le beurre pendant au moins 10 min dans un batteur muni de la feuille. Ajoutez la poudre à crème puis les œufs un à un. Incorporez enfin le jus de banane et le rhum. Réservez dans une poche sans douille.

MONTAGE ET FINITIONS

Sur une plaque, disposez les disques de feuilletage de 12 cm et dorez-en le pourtour au jaune d'œuf battu à l'aide d'un pinceau. Pochez un cercle de 90 g de pâte d'amande-banane sur chacun d'eux, à l'intérieur du pourtour sans le toucher, puis pochez 100 g de crème amande-banane par-dessus. Disposez des cubes de banane crue d'environ 0,5 cm. Recouvrez des disques de 14 cm et chassez l'air en appuyant dessus délicatement. Soudez bien les bords des 2 disques de pâte, jusqu'au bord de l'insert. Entreposez 1 h au réfrigérateur, puis appuyez de nouveau sur les bords. Mettez au congélateur 30 min environ afin que la pâte soit bien dure, puis découpez un vol-au-vent de 10 cm de diamètre au centre du montage à l'aide d'un cutter. Chiquetez les bords avec le dos d'un couteau d'office, puis laissez reposer 3 h au réfrigérateur. Retournez la tourte et dorez à nouveau au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Laissez croûter 3 h au réfrigérateur, puis dorez une seconde fois et faites des rayures du centre vers l'extérieur.

CUISSON

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un tapis Silpat® avec du beurre pommade, puis saupoudrez-le de sucre cassonade. Disposez la tourte dessus et enfournez. Laissez cuire 10 min à 180 °C (th. 6). Disposez 4 cercles de 4 cm de hauteur et de 3 cm de diamètre aux coins de la plaque, posez une feuille puis une grille au-dessus de la tourte. Terminez la cuisson au four ventilé à 170 °C (th. 6) pendant 10 min.

BANANE

СТР. 139 ЗАКРЫТЫЙ БАНАНОВЫЙ ПИРОГ

Подготовка: 2 часа
Приготовление : 20 минут
Отдых: 4 дня 7 часов 30 минут
Рецепт на 8 персон

Слоёное тесто

Масляный слой

420 г масла для слоёного теста
165 г муки с высоким содержанием глютена

Тесто

160 г воды
15 г соли
4 г винного уксуса
130 г размягчённого масла
395 г муки с высоким содержанием глютена

Слоеное тесто

За 4 дня приготовьте слоенное тесто, сделав 6 (прим. простых) туров как указано на стр. 498. Используйте количество ингредиентов указанное в данном рецептов, делая по 2 тура в день и оставляя каждый раз 1 день для отдыха. Раскатайте тесто до 3 мм, вырежьте 8 дисков диаметром 12 см и 8 дисков диаметром 14 см. Оставьте на ночь в холодильнике.

Миндально банановая паста

200 г бананов (3 шт)
300 г миндальной пасты

Миндально банановая паста

В тот же день раздавите бананы и смешайте с миндальной пастой. Выложите в кондитерский мешок без насадки.

Бананово миндальный крем

160 г жаренной миндальной пудры
150 г сахарной пудры
120 г сливочного масла
20 г порошка для заварного крема
120 г яиц комнатной температуры
150 г банановго сока
20 г рома

Банановый миндальный крем

Взбивайте вместе с помощью насадки лист сливочное масло, сахарную пудру, поджаренную миндальную пудру в течении 10 минут. Добавьте порошок для заварного крема и постепенно добавьте яйца. В конце добавьте банановый сок и ром. Выложите массу в кондитерский мешок без насадки.

Сборка

4 банана
1 желток

Сборка

Выложите диски слоенного теста диаметром 12 см на противень и с помощью кисточки смажьте взбитым желтком края. Отсадите по кругу 90 г миндально банановой пасты на каждый диск, не касаясь контуров. Отсадите сверху 100 г банановo миндального крема. Выложите кубики сырого банана размером 0,5 см. Сверху накройте диском

диаметром 14 см и надавливая аккуратно сверху выпустите воздух. Плотно соедините края двух дисков теста до начала начинки. Поставьте в морозильную камеру на 30 минут, чтобы тесто затвердело. Затем обрежьте края пирога до размера 10 см диаметром. Края пирога обработайте не острой стороной ножа и оставьте отдыхать на 3 часа в холодильнике. Переверните пирог и с помощью кисточки смажьте желтком. Оставьте заветриваться на 3 часа в холодильнике. Затем смажьте второй раз и сделайте полоски начиная от центра двигаясь к краям.

Выпечка

Разогрейте духовку до 180С. Смажьте размягчённым сливочным маслом Silpat ® и присыпьте коричневым сахаром. Выложите пирог и поставьте в духовку на 10 минут. Разместите 4 кольца высотой 4 см и диаметром 3 см по углам противня. На кольца выложите пергамент, сверху решетку и допекайте еще 10 минут (прим. на решетке) при 170С в конвекционной духовке.

PRÉPARATION : 2 H

БАНАНОВЫЙ ТАРТ СУФЛЕ С ВЕРБЕНОЙ И ЛЕМОНГРАСОМ

POUR 8 À 10 PERSONNES

CUISSON : 1 H

REPOS : 24 H + 10 MIN

TARTE SOUFFLÉE

FOND DE TARTE
590g de pâte sucrée (voir p. 312)
100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

CRÈME AMANDE-VERVEINE
100g de crème d'amande (voir p. 314)
3g de verveine fraîche

MARMELADE CITRON VERT-CITRONNELLE-VERVEINE
250g de citrons verts
20g d'eau
100g de sucre semoule
3g de pectine NH
5g de verveine fraîche
20g de citronnelle

MERINGUE CITRON VERT
200g de blancs d'œufs
200g de sucre semoule
Les zestes de 2 citrons verts

MONTAGE ET FINITIONS
3 bananes
Sucre glace

FOND DE TARTE
La veille, réalisez le fond de pâte sucrée comme indiqué p. 312, puis laissez croûter 1 journée au réfrigérateur.
Le jour même, faites-le cuire à blanc 25 min à 160°C (th. 5-6).
Mélangez les jaunes d'œufs et la crème et dorez-en le fond précuit au pinceau. Remettez 10 min au four.

CRÈME AMANDE-VERVEINE
Réalisez la crème d'amande comme indiqué p. 314. Lavez, ciselez et incorporez la verveine à la crème. Débarrassez dans une poche et garnissez le fond de tarte. Enfournez pour 10 min.

MARMELADE CITRON VERT-CITRONNELLE-VERVEINE
Pelez les citrons verts à vif puis faites blanchir les écorces 5 fois de suite en les faisant bouillir dans un grand volume d'eau, départ eau froide. Détaillez en petits cubes de 0,5 cm avec un couteau. Prélevez également les suprêmes des citrons, puis pressez pour récupérer 20g de jus. Faites bouillir les écorces mixées avec les suprêmes, le jus et les 20g d'eau. Mélangez le sucre avec la pectine, la verveine et la citronnelle, puis versez en pluie sur la première préparation. Faites bouillir 1 min, puis réservez au réfrigérateur.

MERINGUE CITRON VERT
Montez les blancs d'œufs à l'aide d'un batteur muni du fouet et serrez-les avec le sucre. Râpez finement les zestes des citrons verts et incorporez-les à la meringue obtenue avec une maryse.

MONTAGE ET FINITIONS
Épluchez les bananes et coupez-les en deux morceaux de 1 cm d'épaisseur dans la longueur. Disposez les demi-bananes les unes contre les autres et détaillez-en un rond de 12 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce: Enfournez à 160°C (th. 5-6) pour 10 min, puis laissez refroidir. Poncez les bords de la tarte avec une Microplane®. Garnissez-les de marmelade, puis ajoutez le disque de banane. Lissez à hauteur à l'aide d'une spatule, puis mettez à congeler 10 min. Dressez la meringue citron vert en pointes sur toute la surface de la tarte et saupoudrez de sucre glace. Colorez au four à sole à 250°C (th. 8) pendant 2 min.

BANANE-VERVEINE CITRONNELLE

СТР. 141 БАНАНОВЫЙ ТАРТ СУФЛЕ С ВЕРБЕНОЙ И ЛЕМОНГРАСОМ

Подготовка: 2 часа
Приготовление: 1 час
Отдых: 24 часа + 10 мин
Рецепт на 8-10 персон

Основы для тарт

590 г сладкого песочного теста,стр.495
100 г желтков
25 г сливок 35 %

Основы для тарт

Накануне приготовьте сахарное песочное тесто как указано на стр. 495. Оставьте на 1 ночь заветриваться в холодильнике. Разогрейте духовку до 160 С. Выпекайте основы для тарта 25 минут. Смешайте желтки и сливки. Покройте этой смесью с помощью кисточки (прим. или распылителя для цветов) основы тарта. Выпекайте ещё 10 минут в духовке.

Миндальный крем с вербеной

100 г миндального крема, стр. 500
3 г свежей вербены

Миндальный крем с вербеной

В это время приготовьте миндальный крем как указано на стр. 500. Помойте, мелко нарубите вербену и добавьте её в крем. Наполните испеченные основы для тарталеток. Выпекайте 10 минут.

Лаймовый мармелад с вербеной и лемонграссом

250 г лайма
20 г воды
100 г сахара
3 г пектина NH
5 г свежей вербены
20 г лемонграсса

Лаймовый мармелад с вербеной и лемонграссом

Снимите кожуру с лаймов. Бланшируйте её 5 раз в большом количестве кипящей воды, начиная каждый раз с холодной. Нарежьте на маленькие кубики, размером 0,5 см. Выдавите сок 20 г сока лайма. Смешайте сахар с пектином, вербену с лемонграссом. Добавьте всё в первую смесь и доведите до кипения. Проварите 1 минуту. Оставьте остывать в холодильнике.

Меренга с лаймом

200 г белков
200 г сахара
цедра 2 лаймов

Сборка

3 банана
сахарная пудра

Меренга с лаймом

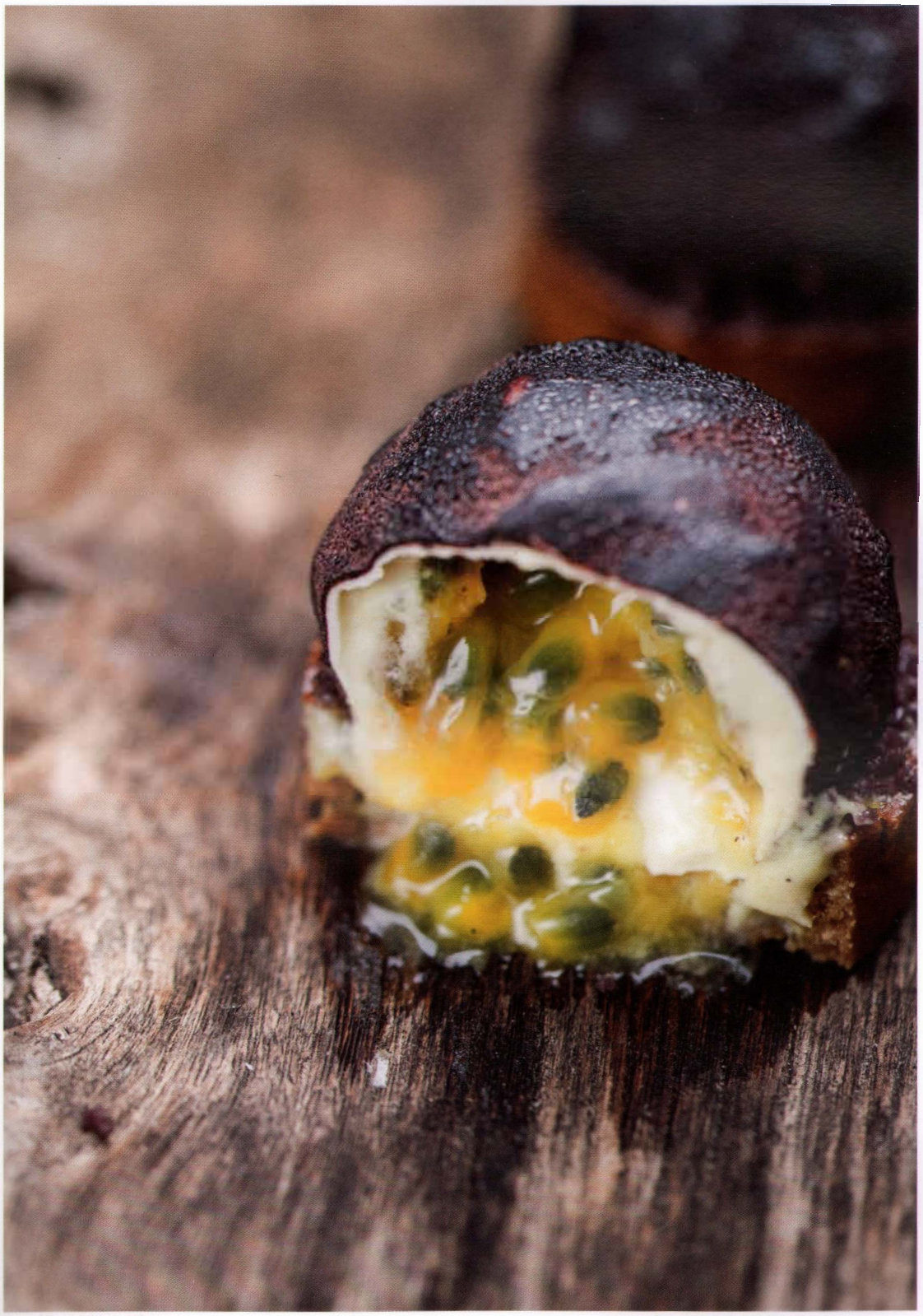
Взбейте белки, добавьте сахар и увеличьте скорость миксера, взбивая до крепких пиков. Мелко снимите цедру из лаймов и добавьте её в меренгу с помощью силиконовой лопатки.

Сборка

Снимите с бананов кожуру. Разрежьте бананы вдоль в 1 см толщиной. Выложите нарезанные полоски бананов плотно друг к другу, вырежьте из них круг диаметром 12 см. Поместите в духовку на 10 минут при 160 С, затем охладите. Отшлифуйте борта тарты с помощью микроплана. Наполните тарт мармеладом, затем выложите диск из бананов. Сровняйте начинку с бортами с помощью спатулы. Оставьте в морозе на 10 минут. Отсадите купола меренги по всей поверхности тарта, посыпьте сахарной пудрой. Поместите в подовую печь, разогретую до 250 С на 2 минуты, чтобы придать меренге запеченный вид.

PRÉPARATION : 3 H 30

ТАРТАЛЕТКА 100% МАРАКУЙЯ



POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 35 MIN

REPOS : 24 H + 4 H

TARTELETTES

FONDS DE TARTELETTES

590g de pâte sucrée
(voir p. 312)

GANACHE MONTÉE PASSION

4g de gélatine en poudre
24g d'eau
530g de crème liquide
144g de chocolat
de couverture ivoire
120g de fruits de
la Passion

INSERT PASSION

120g de jus citron
180g de pulpe de fruit
de la Passion
30g de sucre semoule
4g d'agar-agar
170g de fruits de
la Passion

DORURE

100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

CRÈME AMANDE-PASSION

150g de crème d'amande
(voir p. 314)
30g de fruits de
la Passion frais

MONTAGE ET FINITIONS

Enrobage noir

300 g d'appareil à enrobage
(voir p. 317)
5g de colorant charbon
liposoluble

Crumble charbon

100g de crumble
(voir p. 312)
1,7g de colorant charbon

FONDS DE TARTELETTES

La veille, réalisez le fond de pâte sucrée comme indiqué p. 312, laissez croûter 1 journée au réfrigérateur.

GANACHE MONTÉE PASSION

Toujours la veille, mettez à tremper la gélatine dans l'eau froide pendant 20 min. Faites bouillir la moitié de la crème, puis ajoutez la gélatine. Versez progressivement sur le chocolat haché en émulsionnant. Ajoutez l'autre moitié de crème, puis les fruits de la Passion. Débarrassez dans un bac hermétique et filmez au contact, puis laissez reposer 12 h au réfrigérateur.

INSERT PASSION

Le jour même, faites chauffer le jus de citron et la pulpe de fruit de la Passion, puis ajoutez le sucre et l'agar-agar mélangés. Laissez bouillir 2 min, puis faites refroidir rapidement la préparation en la débarrassant dans un bac sur une petite épaisseur. Lorsque le gel est froid, mixez au mixeur plongeant sans incorporer d'air. Ajoutez les fruits de la Passion, puis mettez l'appareil dans les alvéoles d'un moule demi-sphères de 3,5cm de diamètre. Mettez au congélateur pour 1 h.

DORURE

Préchauffez le four à 160°C (th. 5-6). Faites-y cuire les fonds de tartelettes à blanc 20 min. Mélangez les jaunes d'œufs et la crème et dorez-en les fonds précuits au pinceau. Remettez 5 min au four.

CRÈME AMANDE-PASSION

Réalisez la crème comme indiqué p. 314, ajoutez-y les grains de Passion et garnissez les fonds de tartelettes avec la crème. Faites cuire 5 min.

MONTAGE ET FINITIONS

Montez la ganache bien froide dans un batteur muni du fouet et mettez-la dans une poche. Garnissez-en des moules demi-sphères de 4,5 cm de diamètre, puis disposez l'insert. Faites congeler 3 h. Réalisez l'enrobage noir comme indiqué p. 317, trempez les demi-sphères dures dedans. Donnez-leur un aspect fripé : veloutez-les avec le même enrobage à l'aide d'un pistolet aérographe. Réalisez quelques taches rouges et blanches en insistant plus longtemps à certains endroits pour donner un effet irrégulier. Disposez un demi-fruit de la Passion sur chaque fond de tarte, puis terminez en ajoutant le crumble charbon tout autour.

СТР. 142 ТАРТАЛЕТКА 100% МАРАКУЙЯ

Подготовка: 3 часа 30 минут
Приготовление : 35 минут
Отдых: 24 часа + 4 часа
Рецепт на 10 персон

Основы для тарталеток
590 г сахарного песочного теста, стр. 495

Основы для тарталеток
Накануне сделайте сладкое песочное тесто как указано на стр. 495. Оставьте заветриваться в течении дня в холодильнике.

Взбитый ганаш с маракуйей
4 г желатина в порошке
24 г воды
530 г сливок
144 г белого шоколада
120 г маракуйи свежей

Взбитый ганаш с маракуйей
Накануне оставьте желатин размачиваться в холодной воде 20 минут. Доведите до кипения часть сливок и добавьте желатин. Вылейте на порубленный шоколад, одновременно пробивая блендером. Добавьте остальные сливки и маракуйю. Вылейте в широкую емкость и покройте пленкой по поверхности. Оставьте на 12 часов в холодильнике.

Начинка из маракуйи
120 г лимонного сока
180 г мякоти маракуйи
30 г сахара
4 г агар-агара
170 г маракуйи

Начинка из маракуйи
В тот же день нагрейте лимонный сок и мякоть маракуйи, добавьте сахар, смешанный с агар-агаром. Дайте покипеть 2 минуты и быстро охладите, вылив массу в широкую емкость. Когда масса будет полностью холодной, пробейте ее погружным блендером, избегая попадания воздуха. Добавьте маракуйю, затем выложите массу в полусферы диаметром 3,5 см, оставьте в морозильной камере на 1 час.

Желтковая смазка
100 г желтков
25 г сливок

Желтковая смазка
Разогрейте духовку до 160 С. Выпекайте основы для тарталеток 20 минут. Смешайте желтки и сливки. Смажьте с помощью кисточки наполовину испеченные тарталетки. Выпекайте еще 5 минут в духовке.

Миндальный крем с маракуйей
150 г миндального крема (стр. 500)
30 г маракуйи свежей

Сборка
Черный соус для покрытия
300 г соуса для покрытия (стр. 509)
5 г жирорастворимого красителя черный уголь

Черный крамбл
100 г крамбла (стр. 495)
1,7 г красителя черный уголь

Миндальный крем с маракуйей
Приготовьте крем как указано на стр. 500. Добавьте в него зернышки маракуйи и наполните им основы для тарталеток. Выпекайте 5 минут.

Сборка
Взбейте холодный ганаш в миксере с насадкой венчик. Выложите его в кондитерский мешок и наполните полусферы диаметром 4,5 см. Выложите начинку. Оставьте в морозильной камере на 3 часа. Приготовьте черный соус для покрытия как указано на стр. 509. Окуните в этот соус замороженные полусферы.
Придайте помятый вид покрыв полусферы этим же соусом с помощью аэрографа. Сделайте несколько красных и белых пятен, неравномерно покрывая поверхность полусферы. Выложите готовую полусферу на тарталетку и декорируйте черным крамблом вокруг.

PRÉPARATION : 2 H

ЭКЛЕРЫ С МАРАКУЕЙ И ИМБИРЕМ

POUR 8 PERSONNES

CUISSON : 1 H 10

REPOS : 12 H + 1 H

ÉCLAIRS PASSION

GANACHE PASSION-GINGEMBRE

3g de gélatine
18g d'eau
400g de crème liquide
110g de chocolat de couverture ivoire
90g de pulpe de Passion
15g de zestes de gingembre

ÉCLAIRS (VOIR P. 318)

400g de pâte à choux

Crumble jaune

350g d'appareil à crumble
5g de colorant jaune liposoluble
1g d'oxyde de titane

Glaçage jaune fécule

300 g de glaçage fécule
10g de colorant jaune

Gavottes croustillantes

400g d'appareil à gavottes
50g de gingembre confit

GINGEMBRE CONFIT

50g de gingembre
500g de sucre semoule
125g d'eau

MARMELADE PASSION-GINGEMBRE

120g d'eau
180g de jus de citron
30g de sucre semoule
4g d'agar-agar
170g de grains de passion
40g de gingembre confit

GANACHE PASSION-GINGEMBRE

La veille, faites tremper la gélatine dans l'eau pour l'hydrater. Faites bouillir la moitié de la crème, puis ajoutez la gélatine. Versez progressivement sur le chocolat tout en émulsionnant. Ajoutez l'autre moitié de crème, puis la pulpe de Passion et les zestes de gingembre râpés. Mixez bien avec un mixeur plongeant pour obtenir un appareil parfaitement homogène, puis réservez 12 h au réfrigérateur, dans une poche munie d'une douille unie.

ÉCLAIRS

Le jour même, réalisez les éclairs comme indiqué p. 318 avec un crumble jaune et faites-les cuire 20 min à 180°C (th. 6). Laissez sécher à 160°C (th. 5-6) pendant 15 min. Réalisez également le glaçage jaune et les boules de gavotte comme indiqué p. 319.

GINGEMBRE CONFIT

Épluchez le gingembre et coupez-le en gros morceaux. Faites-les blanchir 3 fois de suite dans un grand volume d'eau, départ eau froide. Faites bouillir la moitié du sucre avec l'eau pour obtenir un sirop. Plongez-y les fruits et laissez frissonner à couvert pendant 30 min sans dépasser 70°C. Ajoutez l'autre moitié de sucre en plusieurs fois dans le sirop afin de le concentrer. Lorsque les fruits sont tendres, égouttez-les, puis portez le sirop à 103°C. Laissez-le refroidir avant de replonger le gingembre dedans. Réservez au frais.

MARMELADE PASSION-GINGEMBRE

Faites chauffer l'eau et le jus de citron, puis ajoutez le sucre et l'agar-agar mélangés. Laissez bouillir 2 min, puis faites refroidir dans un bac au réfrigérateur. Lorsqu'elle est froide, mixez au mixeur plongeant sans incorporer d'air. Ajoutez alors les grains de Passion et le gingembre confit.

MONTAGE ET FINITIONS

Faites 4 petits trous sur la face inférieure des éclairs et garnissez-les de ganache et de marmelade. Faites réchauffer le glaçage jaune au four à micro-ondes pour qu'il soit à 27°C, puis glacez les éclairs. Laissez prendre 5 min au réfrigérateur. Glacez-les à nouveau et mettez au frais quelques minutes. Ajoutez des petits morceaux de gingembre confit dans les gavottes et déposez-les par trois sur les éclairs.

GINGEMBRE

СТР. 147 ЭКЛЕРЫ С МАРАКУЕЙ И ИМБИРЕМ

Подготовка: 2 часа
Приготовление : 1 час 10 минут
Отдых: 12 часов + 1 час
Рецепт на 8 персон

Ганаш с маракуей и имбирем
3 г желатина
18 г воды
400 г сливок 35%
110 г белого шоколада
90 г мякоти маракуйи
15 г тертого имбиря

Эклеры (стр. 513)
400 г заварного теста

Желтый крамбл
350 г теста для крамбла
5 г красителя желтого жирорастворимого
1 г диоксида титана

Желтая глазурь на крахмале
300 г глазури на крахмале
10 г желтого красителя

Хрустящие вафли
400 г теста для вафель
50 г имбирных цукатов

Имбирные цукаты
50 г имбиря
500 г сахара
125 г воды

Ганаш с маракуей и имбирем
Накануне оставьте размачиваться желатин в холодной воде. Доведите до кипения половину сливок и добавьте желатин. Вылейте на шоколад, одновременно пробивая блендером. Добавьте остальные сливки, мякоть маракуйю и тертый имбирь. Смешайте погружным блендером до идеальной однородной текстуры. Оставьте на 12 часов в холодильнике в кондитерском мешке с круглой насадкой.

Эклеры
В тот же день приготовьте эклеры как указано на стр. 513 с желтым крамблом. Выпекайте их 20 минут при 180 С. Затем снизьте температуру до 160 С и выпекайте еще 15 минут. Приготовьте желтую глазурь. Сформируйте шарики из хрустящих вафель как указано на стр. 513.

Имбирные цукаты
Очистите имбирь от кожуры и порежьте на крупные кусочки. Бланшируйте 3 раза в большом количестве воды, начиная каждый раз с холодной воды. Доведите до кипения половину сахара с водой до получения сиропа. Добавьте в сироп имбирь и оставьте готовиться на медленном огне, накрыв крышкой. Готовьте в течении 30 минут не превышая 70 С. Затем добавьте в сироп вторую часть сахара, чтобы сделать его более концентрированным. Когда имбирь станет мягким, процедите его. Сироп нагрейте до 103 С. Затем охладите, добавьте имбирь и храните в холодном месте.

Мармелад имбирь - маракуйя

120 г воды
180 г лимонного сока
30 г сахара
4 г агар агара
170 г зернышек маракуйи
40 г имбирных цукатов

Мармелад имбирь - маракуйя

Нагрейте воду и лимонный сок, затем добавьте сахар смешанный с агар агаром. Дайте покипеть две минуты. Затем охладите в широкой емкости. Когда масса будет полностью холодной пробейте погружным блендером избегая попадания воздуха. Добавьте зернышки маракуйи и имбирные цукаты.

Сборка

Сделайте 4 отверстия в основе эклера и наполните их ганашем и мармеладом. Подогрейте в микроволновой печи до 27С желтую глазурь. Затем покройте эклеры первым слоем глазури. Поставьте в холодильник на 5 минут и покройте вторым слоем глазури. Оставьте эклеры в холодильнике. Выложите небольшие кусочки имбирных цукатов и хрустящие вафли на эклер.

PRÉPARATION : 2 H

ТОРТ 100% КИВИ

POUR 8 PERSONNES

CUISSON : 1 H

REPOS : 12 H + 6 H

ENTREMETS

GANACHE MONTÉE KIWI

30g de gélatine en poudre
210g d'eau
600g de crème liquide
108g de chocolat de couverture ivoire fondu
100g de pulpe de kiwi

BISCUIT AMANDE

130g de poudre d'amande
195g de sucre cassonade
165g de blancs d'œufs
50g de jaunes d'œufs
30g de crème liquide
20g de sucre semoule
1g de sel
105g de beurre
50g de farine T55
3g de levure chimique
Quelques amandes fraîches

GELÉE DE KIWI

180g de cubes de kiwi
2g d'acide ascorbique
500g de purée de kiwi
30g de jus de citron vert
30g de sucre semoule
4g de pectine NH

APPAREIL À TUILE

3 œufs
215g de sucre semoule
105g de blancs d'œufs

CROUSTILLANT CÉRÉALES

300g de pignons de pin
100g de sésame blanc
100g de sésame noir
100g de graines de tournesol
150g de graines de courge
100g de quinoa noir
150g de quinoa rouge

MONTAGE ET FINITIONS

Glaçage vert scintillant
300g de glaçage (voir p. 317)
10g de poudre verte scintillante

Quelques tranches de kiwi frais

100% KIWI

ENTREMETS

GANACHE MONTÉE KIWI

La veille, mettez la gélatine à tremper dans l'eau pour l'hydrater. Faites chauffer 100 g de crème sans la laisser bouillir, puis ajoutez la gélatine. Versez sur le chocolat fondu tout en émulsionnant. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant et ajoutez les 500 g de crème froide restants ainsi que la pulpe de kiwi. Entreposez au réfrigérateur pendant 12 h.

BISCUIT AMANDE

Le jour même, préchauffez le four à 170 °C (th. 6). Mélangez la poudre d›amande avec 195 g de cassonade, 60g de blancs d'œufs, les jaunes d'œufs, la crème, le sucre et le sel. Faites cuire le beurre jusqu'à ce qu'il soit noisette, puis laissez-le refroidir. Montez les 270 g de blancs restants en neige dans un batteur muni du fouet et serrez en ajoutant la cassonade restante. Incorporez le beurre noisette refroidi dans le premier mélange, puis ajoutez les blancs montés. Versez la farine et la levure chimique mélangées en pluie. Étalez le biscuit sur un tapis Silpat®, râpez des amandes fraîches dessus et faites cuire 15 min. Détaillez un disque de 14 cm de diamètre à l'aide d'un cercle.

GELÉE DE KIWI

Faites cuire la moitié des cubes de kiwi 5 min. Mixez-les avec les kiwis crus et l'acide ascorbique à l'aide d'un mixeur plongeant. Faites chauffer la purée de kiwi avec le jus de citron vert, puis versez le sucre et la pectine mélangés. Laissez bouillir 2 min, puis faites refroidir dans un bac au réfrigérateur. Mixez à nouveau lorsque la préparation est bien refroidie, puis ajoutez le mélange kiwi-acide ascorbique à la maryse. Moulez sur le biscuit amande un palet de gelée de 14 cm de diamètre et de 2 cm d'épaisseur. Mettez à congeler 2 h.

100 % KIWI

APPAREIL À TUILE

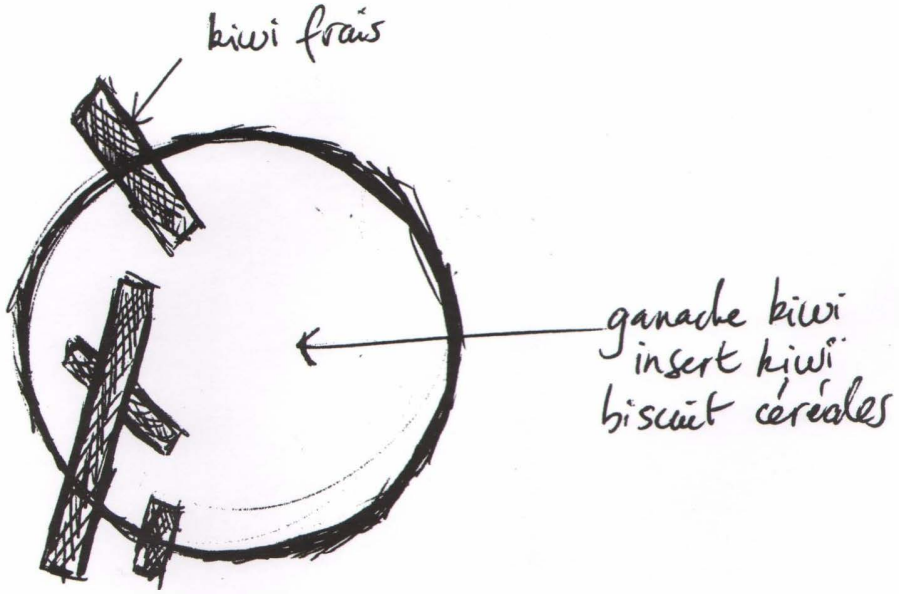
Mélangez les œufs entiers avec le sucre et les blancs d'œufs. Entreposez 2 h au frais.

CROUSTILLANT CÉRÉALES

Mettez toutes les céréales sur une plaque et faites-les cuire à 180 °C (th. 6) pendant 15 min environ. Laissez refroidir, puis mélangez le tout avec 150 g d'appareil à tuile en liant bien. Débarrassez dans un cercle de 16 cm de diamètre et mettez à cuire 10 min, toujours à 180 °C.

MONTAGE ET FINITIONS

Montez la ganache kiwi dans la cuve froide d'un batteur muni du fouet, puis versez-la dans un moule en plastique PCB® en forme galets de 15 cm. Disposez l'insert gelée de kiwi-biscuit amande dans le moule et ajoutez également le croustillant aux céréales. Réservez 2 h minimum au congélateur. Réalisez le glaçage vert scintillant comme indiqué p. 317 en remplaçant le colorant par la poudre verte scintillante. Sortez l'entremets du congélateur, démoulez-le, puis glacez-le. Décorez de tranches de kiwi frais.



СТР. 148 ТОРТ 100% КИВИ

Подготовка: 2 часа
Приготовление : 1 час
Отдых: 12 часов + 6 часов
Рецепт на 8 персон

Взбитый ганаш с киви
30 г желатина в порошке
210 г воды
600 г сливок 35%
108 г белого шоколада растопленного
100 г мякоти киви

Миндальный бисквит
130 г миндальной пудры
195 г коричневого сахара
165 г белков
50 г желтков
30 г сливок 35%
20 г сахара
1 г соли
105 г сливочного масло
50 г муки Т55
3 г разрыхлителя
Несколько орехов миндаля

Желе из киви
180 г киви кубиком
2 г аскорбиновой кислоты
500 г пюре киви
30 г сока лайма
30 г сахара
4 г пектина NH

Взбитый ганаш с киви
Накануне оставьте размачиваться желатин в холодной воде. Нагрейте 100 г сливок не доводя до кипения и добавьте желатин. Вылейте на шоколад, одновременно пробивая блендером. Добавьте 500 г холодных сливок, затем добавьте мякоть киви. Оставьте на 12 часов в холодильнике.

Миндальный бисквит
В тот же день разогрейте духовку до 170С. Смешайте миндальную пудру с 195 г коричневого сахара и 60 г белков, желтками, сливками, сахаром и солью. Нагрейте сливочное масло до получения орехового аромата. Затем охладите. Взбейте 270 г оставшихся белков до легкой пены. Добавьте оставшийся коричневый сахар и увеличьте скорость миксера. Добавьте охлаждённое растопленное масло в первую массу, затем добавьте взбитые белки. Добавьте постепенно муку, просеянную вместе с разрыхлителем. Распределите массу на коврике Silpat ®. Присыпьте свежим натертым миндалем с верху. Выпекайте 15 минут. С помощью кольцам вырежьте из бисквита круги диаметром 14 см.

Желе из киви
Готовьте половину киви кубиком в течении 5 минут. Смешайте сырые киви с аскорбиновой кислотой с помощью погружного блендера. Нагрейте пюре киви с соком лайма, затем добавьте сахар смешанный с пектином.
Дайте покипеть две минуты. Затем охладите в широкой емкости в холодильнике. Когда масса будет полностью холодной пробейте погружным блендером. Смешайте массу со свеженарезанным киви с аскорбиновой кислотой с помощью силиконовой лопатки.
Нанесите желе из киви на миндальный бисквит, слой толщиной 2 см. Затем вырежьте круги диаметром 14 см. Оставьте в морозильной камере на 2 часа.

Тесто для Тюиль
3 яйца
215 г сахара
105 г белков

Тесто для Тюиль
Смешайте яйца, сахар и белки, оставьте на 2 часа в холодильнике.

Хрустящий слой со злаками
300 г кедровых орехов
100 г белого кунжута
100 г черного кунжута
100 г семечек подсолнуха
150 г семечек тыквы
100 г черной киноа
150 г красной киноа

Хрустящий слой со злаками
Выложите все злаки на противень и прожарьте в духовке при 180С в течении 15 минут. Охладите, затем хорошо смешайте все со 150 г теста для тюиль. Выложите в кольца диаметром 16 см и выпекайте 10 минут при 180С.

Сборка
Зеленая блестящая глазурь
300 г глазури (стр. 509)
10 г зеленой блестящей пудры

несколько ломтиков свежего киви

Сборка
Взбейте ганаш из киви в холодной чаше миксера с насадкой венчик. Затем выложите в пластиковую форму PCB® galet 15 см диаметром. Выложите в ганаш бисквит с желе из киви и затем выложите хрустящий слой со злаками. Оставьте минимум на 2 часа в морозильной камере. Приготовьте зеленую блестящую глазурь, как указано на стр. 509, заменив краситель на зеленую блестящую пудру. Достаньте заготовку из морозильной камеры, извлеките из формы, покройте глазурью. Декорируйте кусочками свежего киви.

PRÉPARATION : 3 H

СЕНТ ОНОРЕ С ЛИЧИ

POUR 8 PERSONNES

CUISSON : 1 H

REPOS : 24 H + 2 H 30

SAINT-HONORÉ

FRUITS EXOTIQUES

FEUILLETAGE

Beurre manié

670g de beurre de tourage
270g de farine de gruau

Détrempe

260g d'eau
25g de sel
6g de vinaigre blanc
200g de beurre mou
630g de farine de gruau

CRÈME LITCHI

500g de crème liquide
50g de mascarpone
17g de sucre semoule
1 goutte d'arôme de litchi

CRÈME D'AMANDE

240g de crème d'amande (voir p. 314)
8g de rhum

CRUMBLE BLANC

100g de beurre
125g de farine
125g de sucre cassonade
5g de dioxyde de titane

PETITS CHOUX

400g de pâte à choux (voir p. 312)

CRÈME PÂTISSIÈRE LITCHI

6g de gélatine
41g d'eau
90g de jaunes d'œufs
90g de sucre semoule
25g de poudre à crème
25g de farine
500g de pulpe de litchi
30g de beurre de cacao
90g d'huile d'olive Casanova®

SUCRE ARGENTÉ

500g d'isomalt
50g de paillettes d'argent

MONTAGE ET FINITIONS

200g de litchis frais

LITCHI ARGENTÉ

SAINT-HONORÉ

FEUILLETAGE

La veille, réalisez un feuilletage à saint-honoré comme indiqué p. 313, puis laissez-le se détendre 24 h. Le jour même, procédez à la découpe et à la cuisson, toujours comme indiqué p. 313.

CRÈME LITCHI

Mélangez la crème avec le mascarpone, le sucre et l'arôme de litchi. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Réservez 1 h au réfrigérateur.

CRÈME D'AMANDE

Préchauffez le four ventilé à 170°C (th. 6). Réalisez la crème d'amande comme indiqué p. 314. Débarrassez dans une poche et réservez au frais 30 min. Garnissez les fonds de pâte feuilletée d'une fine couche de crème d'amande, puis faites cuire 5 min.

CRUMBLE BLANC

Mélangez le beurre avec la farine, la cassonade et le dioxyde de titane dans un batteur muni de la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte, mais sans lui donner trop de corps. Abaissez-la entre 2 feuilles de papier sulfurisé à 5 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, ou au laminoir. Mettez à congeler 15 min, puis détaillez des disques de 2 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.

PETITS CHOUX

Réalisez les choux comme indiqué p. 312. Préchauffez le four ventilé à 180 °C (th. 6). Déposez un disque de crumble blanc de 2 cm de diamètre sur chacun, puis faites cuire les choux 15 min au four. Abaissez la température du four à 160° C (th. 5-6) et laissez cuire 5 min supplémentaires.

CRÈME PÂTISSIÈRE LITCHI

Mettez la gélatine dans l'eau froide pour la faire gonfler. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, la poudre à crème et la farine de manière à les blanchir. Portez la pulpe de litchi à ébullition, puis versez-la bouillante dessus. Faites bouillir 2 min, puis ajoutez le beurre de cacao ainsi que la gélatine hors du feu. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant, puis débarrassez dans un bac sur une petite épaisseur pour faire refroidir rapidement. Entreposez 30 min au réfrigérateur. Lissez la crème dans un batteur muni de la feuille lorsqu'elle est froide, puis ajoutez l'huile d'olive.

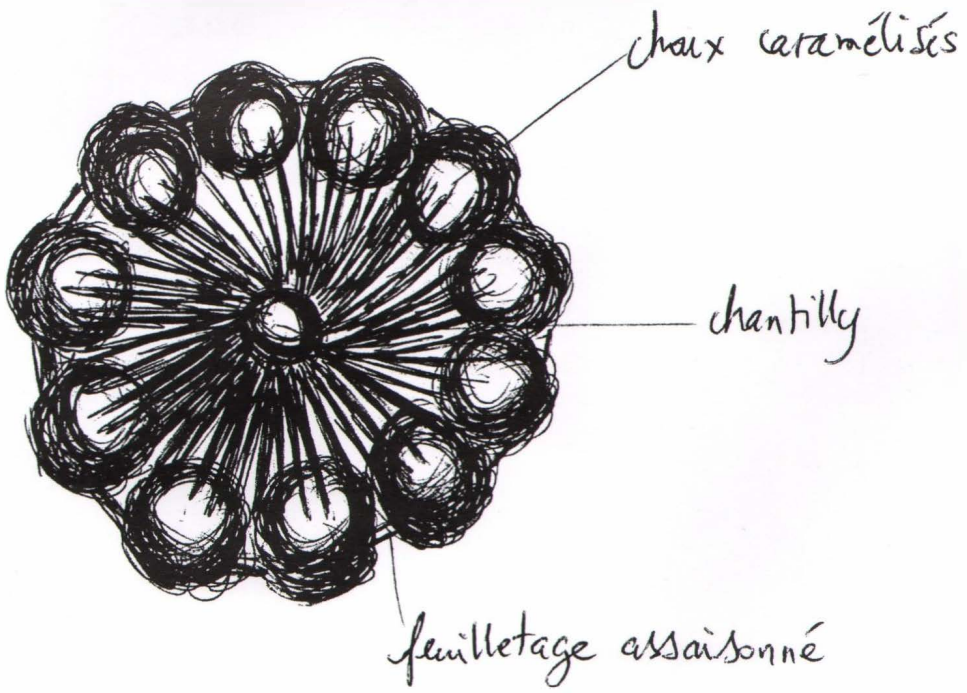
LITCHI ARGENTÉ

SUCRE ARGENTÉ

Dans une casserole, faites cuire l'isomalt. Une fois qu'il est à 170 °C, ajoutez les paillettes d'argent. Stoppez alors la cuisson et trempez-y les choux pour les glacer. Mettez-les dans les alvéoles d'un moule demi-sphères de 2,5 cm de diamètre pendant quelques minutes, le temps que le sucre durcisse, puis démoulez.

MONTAGE ET FINITIONS

Garnissez les choux par le dessous avec la crème litchi puis avec la crème pâtissière litchi jusqu'à ce qu'ils soient totalement remplis. Garnissez le centre du fond de feuilletage de crème pâtissière litchi, sur la couche de crème d'amande cuite. Disposez les choux tout autour de la crème. Découpez des rondelles de litchi frais et disposez-les de manière à recouvrir complètement la crème pâtissière litchi. Montez le reste de crème litchi dans un batteur muni du fouet afin d'obtenir une chantilly, puis débarrassez-la dans une poche munie d'une douille saint-honoré n° 20. Dressez-la sur le saint-honoré et terminez en la surmontant d'un petit chou au centre.



СТР. 152 СЕНТ ОНОРЕ С ЛИЧИ
Подготовка: 3 часа
Приготовление: 1 час
Отдых: 24 часа + 2 часа 30 мин.
Рецепт на 8 персон

Слоёное тесто

Масляный слой

670 г масла для слоёного теста
270 г муки с высоким содержанием глютена

Тесто

260 г воды
25 г соли
6 г винного уксуса
200 г размягчённого масла
630 г муки с высоким содержанием глютена

Крем с личи

500 г сливок
50 г маскарпоне
17 г сахара
1 капля ароматизатора личи

Миндальный крем

240 г миндального крема, стр. 500
8 г рома

Слоёное тесто

Накануне приготовьте слоёное тесто как указано на стр. 498. Оставьте его на 24 часа в холодильнике. В тот же день испеките и нарежьте слоёное тесто согласно рецепту на странице 498.

Крем с личи

Смешайте сливки с маскарпоне, сахаром и ароматизатором личи. Пробейте погружным блендером и оставьте на 1 час в холодильнике.

Миндальный крем

Разогрейте духовку до 170 С. Приготовьте миндальный крем как указано на странице 500. Выложите массу в кондитерский мешок и оставьте на 30 минут в холодильнике. Наполните основы из слоёного теста тонким слоем миндального крема. Выпекайте 5 минут.

Белый крамбл

100 г сливочного масла
125 г муки
125 г коричневого сахара
5 г диоксида титана

Белый крамбл

Смешайте в чаше миксера с насадкой лист сливочное масло, муку, коричневый сахар и диоксид титана до однородной массы, одновременно не перемешав его слишком сильно. Раскатайте тесто между двумя листами пергамента толщиной 5 мм. Оставьте замораживаться на 15 минут. Вырежьте круги диаметром 2 см.

Мини шу

400 г заварного теста

Мини шу

Приготовьте шу как указано на странице 495. Разогрейте духовку до 180 С. Выложите диски белого крамбла диаметром 2 см на каждую шу. Выпекайте 15 минут. Снизьте температуру до 160 С и допекайте ещё 5 минут.

Заварной крем с личи
6 г желатина
41 г воды
90 г желтков
90 г сахара
25 г порошка для заварного крема
25 г муки
500 г мякоти личи
30 г масла какао
90 г оливкового масла Casanova ®

Заварной крем с личи

Размочите желатин в холодной воде. Смешайте желтки, сахар, муку и порошок для заварного крема до посветления. Доведите до кипения мякоть личи и вылейте на первую массу. Кипятите 2 минуты, снимите с огня, добавьте масло какао и желатин. Пробейте погружным блендером, затем вылейте в широкую ёмкость чтобы крем быстрее охладился. Оставьте на 30 минут в холодильнике. Холодный крем смешайте в миксере с насадкой лист до гладкой текстуры. Добавьте оливковое масло.

Серебряный сахар

500 г изомальта
50 г серебряных лепестков

Серебряный сахар

В кастрюле растопите изомальт до 170 С, добавьте лепестки серебра. Снимите с огня. Окуните каждую шу в растопленный сахар (прим.изомальт), выложите в силиконовую полусферу диаметром 2,5 см на несколько минут. Сахар затвердеет и можно будет вынуть шу из форм.

Сборка

200 г свежих личи

Сборка

Наполните шу с обратной стороны кремом с личи, затем заварным кремом с личи до полного заполнения.
Отсадите слой крема с личи на диски слоёного теста поверх запечённого миндального крема. Выложите шу по кругу диска. Нарежьте личи на кружочки, выложите их на заварной крем таким образом, чтобы полностью его закрыть. Взбейте остаток крема с личи в чаше миксера с насадкой венчик до состояния шантийи. Выложите его в кондитерский мешок с насадкой Сент Оноре №20. Отсадите крем на Сент Оноре и украсьте в конце одним шу по центру.

PRÉPARATION : 3 H

РОЗЫ С ЛИЧИ И ГЕРАНЬЮ

POUR 15 PERSONNES

CUISSON : 35 MIN

REPOS : 12 H + 6 H

ROSES

GANACHE GÉRANIUM

6g de gélatine
42g d'eau
172g de chocolat de couverture ivoire
775g de crème liquide
1 goutte d'extrait n°43
Baume des Anges®

GEL LITCHI

300g de pulpe de litchi
80g de jus de citron
127g d'eau
25g de sucre semoule
10g d'agar-agar

BISCUIT CITRON

255g de poudre d'amande
225g de sucre cassonade
330g de blancs d'œufs
105g de jaunes d'œufs
60g de crème liquide
45g de sucre semoule
1g de sel
210g de beurre
105g de farine T55
6g de levure chimique
Le zeste de 2 citrons

INSERT LITCHI

90g de litchis frais
40g de géraniums cristallisés
1 goutte d'extrait n°46
Baume des Anges®

SABLÉ BRETON

20g de jaune d'œuf
55g d'œuf
5g de pâte de vanille
375g de beurre tempéré
280g de farine de gruau
140g de sucre glace
100g de poudre d'amande blanche
200g de beurre de cacao
Le zeste de 5 citrons
25g d'acide citrique

ENROBAGE

300g d'enrobage (voir p. 317)
Colorant oxyde de titane
ou colorant rouge

LITCHI GÉRANIUM

ROSES

GANACHE GÉRANIUM

La veille, mettez la gélatine dans l'eau froide pour la faire gonfler. Faites fondre le chocolat de couverture. Faites chauffer la moitié de la crème, ajoutez la gélatine, puis versez sur le chocolat en émulsionnant. Ajoutez la seconde partie de crème froide et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant et ajoutez l'arôme n° 43. Débarrassez dans un bac sur une petite épaisseur et laissez reposer 12 h au réfrigérateur.

GEL LITCHI

Le jour même, faites chauffer la pulpe de litchi et le jus de citron avec l'eau, puis ajoutez le sucre et l'agar-agar mélangés. Portez à ébullition et laissez bouillir 2 min. Faites refroidir 30 min au réfrigérateur puis mixez à l'aide d'un mixeur plongeant.

BISCUIT CITRON

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Mélangez la poudre d'amande avec 195 g cassonade, 60 g de blancs d'œufs, les jaunes d'œufs, la crème, le sucre semoule et le sel. Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir. Dans un batteur muni du fouet, montez les blancs d'œufs restants en neige, puis serrez-les avec la cassonade restante. Incorporez le beurre tiède au premier mélange, puis ajoutez la farine et la levure chimique. Ajoutez les blancs en neige et terminez avec les zestes de citrons râpés. Abaissez l'appareil à 5 mm d'épaisseur et faites-le cuire 2 fois 5 min. Détaillez des disques de 2 cm de diamètre et mettez-les dans le fond des alvéoles d'un moule demi-sphères de 3,5 cm de diamètre.

INSERT LITCHI

Mélangez 200 g de gel litchi avec les litchis frais grossièrement hachés, les géraniums cristallisés et l'extrait n° 46. Garnissez les alvéoles du moule de cette préparation, sur les disques de biscuit citron. Entreposez 2 h au congélateur.

LITCHI GÉRANIUM

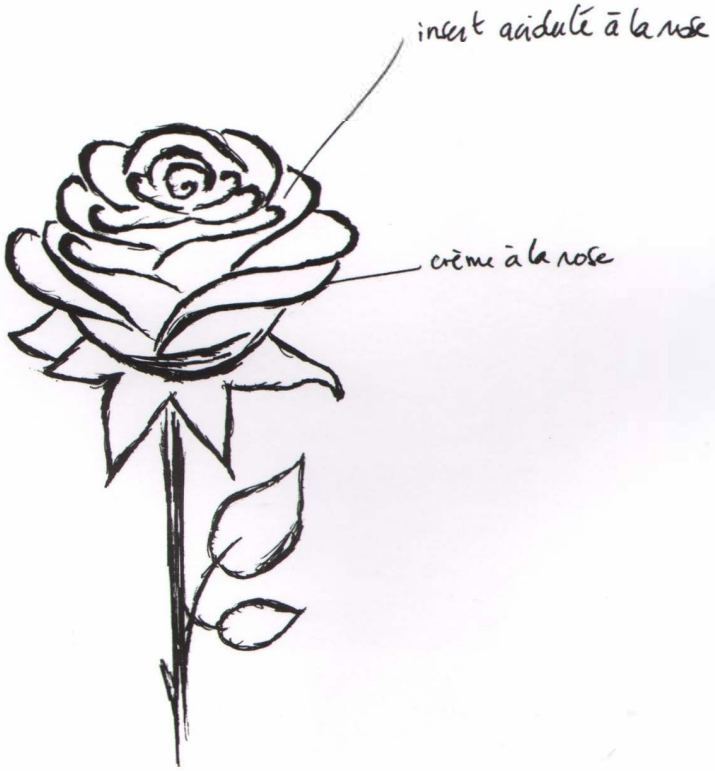
SABLÉ BRETON

Faites blanchir le jaune d'œuf avec l'œuf entier en les fouettant, puis ajoutez la pâte de vanille. Mélangez le beurre avec la farine de gruau, le sucre glace tamisé et la poudre d'amande, puis incorporez le premier appareil. Laissez reposer 2 h au réfrigérateur, puis étalez entre 2 feuilles de papier guitare à 9 mm d'épaisseur. Mettez à congeler au moins 30 min.

Préchauffez le four à 170 °C (th. 6). Enfournez le sablé breton pour 15 min, puis laissez refroidir. Broyez-le à froid puis mélangez-le avec le beurre de cacao, les zestes des citrons et l'acide citrique.

ENROBAGE, MONTAGE ET FINITIONS

Montez la ganache dans la cuve bien froide du batteur muni du fouet, puis débarrassez dans une poche munie d'une douille saint-honoré. Réalisez une rose tout autour de chaque insert litchi démoulé en pochant des pétales et piquez-la à l'aide d'un pique. Entreposez au congélateur 1 h environ. Réalisez l'enrobage comme indiqué p. 317 et veloutez les roses à l'aide d'un pistolet aérographe. Choisissez la couleur de votre rose en jouant avec les colorants, et veloutez selon votre choix. Détaillez le sablé breton en disques de 5,5 cm de diamètre, puis déposez chaque rose sur un socle sablé.



СТР. 157 РОЗЫ С ЛИЧИ И ГЕРАНЬЮ

Подготовка: 3 часа
Приготовление: 35 минут
Отдых: 12 часов + 6 часов
Рецепт на 15 персон

Ганаш с геранью

6 г желатина
42 г воды
172 г белого шоколада
775 г сливок
1 капля экстракта №43
Baume des Anges

Гель с личи

300 г мякоти личи
80 г лимонного сока
127 г воды
25 г сахара
10 г агар-агара

Лимонный бисквит

255 г миндальной пудры
225 г коричневого сахара
330 г белков
105 г желтков
60 г сливок 35%
45 г сахара
1 соли
210 г сливочного масла
105 г муки Т55
6 г разрыхлителя
цедра 2 лимонов

Ганаш с геранью

Накануне оставьте желатин размачиваться в холодной воде. Растопите белый шоколад. Разогрейте половину сливок, и добавьте желатин. Смешайте с белым шоколадом, пробивая блендером. Добавьте остальные холодны сливки, не прекращая взбивать, добавьте каплю экстракта №43
Baume des Anges
Оставьте в широкой емкости на 12 часов в холодильнике.

Гель с личи

Подогрейте воду с соком лимона и мякотью личи, затем добавьте сахар, смешанный с агар-агаром. Доведите до кипения и проварите 2 минуты. Снимите с огня и быстро охладите в холодильнике. Когда гель будет полностью холодным – пробейте его погружным блендером.

Лимонный бисквит

Разогрейте духовку до 180С. Смешайте миндальную пудру с 195 г коричневого сахара и 60 г белков, желтками, сливками, сахаром и солью. Растопите сливочное масло, затем охладите. Взбейте оставшиеся белки до лёгкой пены. Добавьте оставшийся коричневый сахар и увеличьте скорость миксера, взбивайте до крепкой пены. Добавьте охлаждённое растопленное масло в первую массу, затем постепенно добавьте муку, просеянную вместе с разрыхлителем. Добавьте взбитые белки и цедру. Распределите массу на коврике Silpat ® слоем 5 мм и выпекайте 2 раза по 5 минут. С помощью вырубки вырежьте круги диаметром 2 см и выложите их в углубления силиконовых полусфер диаметром 3,5 см.

Начинка с личи

90 г свежих личи
40 г кристаллизированных лепестков герани
1 капля экстракта №46
Baume des Anges

Сабле Бретон
20 г желтков
55 г яиц
5 г ванильной пасты
375 г сливочного масла комнатной температуры
280 г муки с высоким содержанием глютена
140 г сахарной пудры
100 г пудры из очищенного миндаля
200 г масла какао
цедра 5 лимонов
25 г лимонной кислоты

Соус для покрытия

300 г соуса для покрытия, стр. 509
Краситель красный или диоксид титана

Начинка с личи

Смешайте 200 г геля с личи с крупно нарубленными свежими личи, кристаллизированными лепестками герани и с экстрактом №46 Baume des Anges. Наполните этой начинкой полусферы с лимонным бисквитом. Оставьте на 2 часа в морозильной камере.

Сабле бретон

Взбейте желток с яйцом до белого цвета, добавьте ванильную пасту. Смешайте масло с мукой, просеянной сахарной пудрой, миндальной пудрой и добавьте первую смесь. Оставьте на 2 часа в холодильнике. Раскатайте между двумя гитарными листами до 9 мм. Оставьте в морозильной камере минимум на 30 минут. Духовку разогрейте до 170 С, выпекайте сабле бретон 15 минут, затем охладите. Измельчите холодным, добавьте масло какао, цедру и лимонную кислоту.

Сборка

Взбейте ганаш в холодной чаше миксера с насадкой венчик и выложите крем в мешок с насадкой сент оноре. Вокруг заготовки отсадите взбитый ганаш так, чтобы получилась роза. Вставьте в каждую заготовку деревяную шпажку. Оставьте в холодильнике на 1 час. Приготовьте соус для покрытия как указано на стр. 509. Покройте розы этим соусом из аэрографа. Выберите краситель в зависимости от того какую розу хотите сделать. Вырежьте из сабле бретон круги диаметром 5,5 см. Выложите розы на основы из сабле.

PRÉPARATION : 2 H

ДЕСЕРТ МАНГО ВАНИЛЬ ИМБИРЬ

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 15 MIN

REPOS : 12 H + 9 H

MANGUE, VANILLE, GINGEMBRE

GANACHE MONTÉE VANILLE

12g de gélatine en poudre
84g d'eau
750g de crème liquide
5 gousses de vanille
4g d'extrait de vanille
344g de chocolat de couverture ivoire

INSERT MANGUE-GINGEMBRE

10g de gélatine en poudre
70g d'eau
575g de purée de mangue
63g de vinaigre de gingembre
413g de dés de mangue

DACQUOISE AMANDE

225g de blancs d'œufs
74g de sucre semoule
200g de poudre d'amande
225g de sucre glace

MONTAGE ET FINITIONS

Poudre de coco

Triangles titane et argent

300g de chocolat de couverture ivoire
8g d'oxyde de titane
Poudre d'argent

Flocage blanc titane

200g d'appareil à flocage (voir p. 317)
5g d'oxyde de titane

GANACHE MONTÉE VANILLE

La veille, mettez la gélatine dans l'eau froide. Faites chauffer un tiers de la crème et mettez-y les gousses de vanille fendues et grattées ainsi que l'extrait de vanille à infuser pendant 30 min. Passez le tout au chinois, puis ajoutez la gélatine. Versez sur le chocolat haché tout en émulsionnant. Ajoutez le reste de crème et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Débarrassez dans un bac et entreposez au réfrigérateur pour 12 h.

INSERT MANGUE-GINGEMBRE

Le jour même, mettez la gélatine dans l'eau froide. Faites chauffer la purée de mangue dans une casserole, puis ajoutez la gélatine hors du feu. Enfin, ajoutez le vinaigre de gingembre et les dés de mangues. Garnissez les alvéoles d'un moule demi-sphères de 4,5 cm de diamètre, puis mettez au congélateur pour 4 h.

DACQUOISE AMANDE

Préchauffez le four ventilé à 180 °C (th. 6). Montez les blancs d'œufs dans un batteur muni du fouet, puis ajoutez le sucre pour les serrer. Tamisez ensemble la poudre d'amande et le sucre glace, puis incorporez-les aux blancs montés à la maryse. Étalez sur une feuille de papier sulfurisé à 1 cm d'épaisseur et faites cuire 12 min. Laissez refroidir, puis détaillez des disques avec un emporte-pièce de 6 cm de diamètre.

MONTAGE ET FINITIONS

Montez la ganache vanille à l'aide d'un fouet, puis garnissez les alvéoles d'un moule demi-sphères de 7 cm de diamètre de moitié. Disposez l'insert mangue au centre, puis recouvrez d'une fine couche de ganache montée vanille et, enfin, disposez la dacquoise amande. Mettez à congeler 4 h. Faites fondre le chocolat et mixez-le avec l'oxyde de titane. Mettez-le au point comme indiqué p. 317, puis étalez-le sur une feuille Rhodoïd®. Laissez prendre légèrement et détaillez des triangles irréguliers à l'aide d'un couteau. Retournez la feuille Rhodoïd® sur une feuille de papier sulfurisé, puis posez une plaque droite et lourde dessus afin qu'elle ne gondole pas. Réservez au réfrigérateur 10 min, puis détachez les triangles en les cassant. Mettez-en une petite partie au congélateur pendant 1 min et parsemez-la de poudre d'argent. Laissez l'autre partie blanche. Réalisez le flocage comme indiqué p. 317. Démoulez les montages puis floquez-les à l'aide d'un pistolet aérographe. Disposez les brisures de chocolat blanc titane et argentées dessus. Remettez au congélateur pour 30 min.

СТР. 161 ДЕСЕРТ МАНГО ВАНИЛЬ ИМБИРЬ

Подготовка: 2 часа
Приготовление : 15 минут
Отдых: 12 часов + 9 часов
Рецепт на 10 персон

Ванильный взбитый ганаш
12 г желатина в порошке
84 г воды
750 г сливок
5 стручков ванили
4 г экстракта ванили
344 г белого шоколада

Начинка манго имбирь
10 г желатина в порошке
70 г воды
575 г пюре манго
63 г имбирного уксуса
413 г манго кубиком

Миндальный дакуаз
225 г белков
74 г сахара
200 г миндальная пудра
5 г сахарной пудру

Сборка
Кокосовая стружка

Шоколадные треугольники
300 г белого шоколада
8 г диоксида титана
Серебряная пудра

Белое покрытие
200 г соуса для покрытия (стр. 317)
5 г диоксида титана

Ванильный взбитый ганаш
Накануне оставьте размачиваться желатин в холодной воде. Подогрейте треть сливок. Разрежьте стручки ванили вдоль и отделите зерна ванили и добавьте вместе с ванильным экстрактом в подогретые сливки. Оставьте настаиваться 30 минут. Процедите и добавьте желатин. Вылейте на порубленный шоколад, одновременно взбивая. Добавьте остальные сливки и пробейте погружным блендером. Вылейте в широкую емкость. Оставьте на 12 часов в холодильнике.

Начинка манго имбирь
В тот же день размочите желатин в холодной воде. Нагрейте пюре манго. Снимите с огня и добавьте желатин. В конце добавьте имбирный уксус и кубики манго. Выложите начинку в полусферы диаметром 4,5 см. Оставьте в морозильной камере на 4 часа.

Миндальный дакуаз
Разогрейте конвекционную духовку до 180С. Взбейте белки, добавьте сахар, и увеличив скорость миксера, взбейте до крепкой пены. Просейте вместе миндальную и сахарную пудру. С помощью силиконовой лопатки, вмешайте пудры во взбитые белки. Распределите на пергаменте толщиной 1 см и выпекайте 12 минут.

Сборка

Взбейте ванильный ганаш. Затем наполовину заполните им полусферы диаметром 7 см. Выложите манговую начинку по центру. Затем покройте тонким слоем ванильного ганаша. В конце выложите диски миндального дакуаза. Оставьте замораживаться на 4 часа. Растопите белый шоколад и смешайте его с диоксидом титана. Затемперируйте его как указано на стр. 317 и распределите его на листе Rhodoïd®. Оставьте кристаллизироваться и порежьте на неодинаковые треугольники. Переверните лист Rhodoïd® на пергамент. Затем накройте ровным и тяжелым противнем сверху, чтобы декор не деформировался. Оставьте в холодильнике 10 минут. Затем отделите треугольники от листа. Поставьте часть треугольников в мороз на 1 минуту. Затем посыпьте их серебряной пудрой. Остальные треугольники храните до сборки. Приготовьте соус для покрытия как указано на стр. 317. Заготовки извлеките из формы и покройте их с помощью аэрографа соусом для покрытия. Выложите кусочки декора из белого шоколада и декора из серебряной пудры. Оставьте в морозильной камере на 30 минут.

PRÉPARATION : 2 H

РАВИОЛИ МАНГО–МАРАКУЙЯ

POUR 8 PERSONNES

CUISSON : 20 MIN

REPOS : 24 H + 3 H 30

RAVIOLES

SORBET PASSION
500g d'eau
250g de sucre semoule
100g de glucose atomisé
15g de super neutrose
500g de lait
500g de purée de fruit de la Passion
6 graines de fruit de la Passion

RAVIOLES
300g de farine T45
235g de jaunes d'œufs
50g de feuilles de coriandre

PESTO CORIANDRE
50g de coriandre
30g d'amandes
80g d'huile d'olive
2g de glace pilée

FINITION DES RAVIOLES
16 billes de mangue
400g d'eau
15g de sucre semoule
5g de coriandre

DRESSAGE ET FINITIONS
320g de mangue
80g de coriandre

SORBET PASSION
La veille, portez l'eau à ébullition. Mélangez le sucre avec le glucose atomisé et le super neutrose et ajoutez-les dans la casserole. Débarrassez et entreposez au réfrigérateur 30 min. Lorsque la préparation est froide, ajoutez le lait, la purée et les graines de Passion. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant et versez dans un bac. Laissez reposer 24 h au frais.
Le jour même, mixez de nouveau au mixeur plongeant, puis turbinez.

RAVIOLES
Mélangez la farine, les jaunes d'œufs et la coriandre dans un batteur muni du fouet jusqu'à ce que l'appareil soit homogène, puis filmez au contact. Laissez reposer au moins 3 h au réfrigérateur.

PESTO CORIANDRE
À l'aide d'un mixeur plongeant, mixez la coriandre avec les amandes hachées, l'huile d'olive et la glace pilée. Réservez.

FINITION DES RAVIOLES
Abaissez la pâte à ravioles à 1mm et détaillez des disques avec un emporte-pièce de 10cm de diamètre. Disposez une bille de mangue au centre de chaque disque et pliez en 3 en rabattant le bord vers le centre afin d'enfermer la bille de mangue à l'intérieur de la raviole. Réservez au réfrigérateur.
Mettez l'eau avec le sucre et la coriandre dans une casserole et portez à ébullition. Plongez les ravioles dans le bouillon frémissant et pochez-les 3 min.

DRESSAGE ET FINITIONS
Pelez les mangues et coupez-les en brunoise. Mettez de la brunoise de mangue dans le fond de l'assiette. Disposez du pesto coriandre sur le sorbet Passion, puis roulez ce dernier afin de former une belle boule. Posez-le sur la brunoise de mangue. Disposez 2 ravioles de mangue pas assiette, puis agrémentez de quelques feuilles de coriandre.

MANGUE PASSION

СТР. 162 РАВИОЛИ МАНГО-МАРАКУЙЯ

Подготовка: 2 часа
Приготовление: 20 минут
Отдых: 24 часа + 3 часа 30 минут
Рецепт на 8 персон

Сорбе из маракуйи

500 г воды
250 г сахара
100 г атомизированной глюкозы
15 г супер-нейтрозы
500 г молока
500 г пюре маракуйи
6 зерен маркуйи

Равиоли

300 г муки Т45
235 г желтков
50 г листьев кориандра

Песто с кориандром

50 г кориандра
30 г миндаля
80 г оливкового масла
2 г колотого льда

Декор

16 шариков из манго
400 г воды
15 г сахара
5 г кориандра

Сборка

320 г манго
80 г кориандра

Сорбе из маракуйи

Накануне доведите воду до кипения. Смешайте сахар, глюкозу, супер нейтрозу и добавьте эту смесь к воде. Снова доведите до кипения. Охладите в течении 30 минут в холодильнике. Когда масса будет полностью холодной добавьте молоко, пюре и зернышки маракуйи. Пробейте погружным миксером. Оставьте на 24 часа в холодильнике. В тот же день, смешайте заново погружным блендером, затем смешайте в турбине.

Равиоли

Смешайте в миксере с помощью насадки венчик муку, желтки и кориандр до однородной текстуры. Покройте плёнкой в контакт и оставьте в холодильнике минимум на 3 часа.

Песто с кориандром

С помощью погружного блендера смешайте миндаль, оливковое масло, кориандр и колотый лёд. Оставьте до сборки.

Декор и сборка

Раскатайте тесто для равиоли толщиной 1 мм и вырежьте круги, диаметром 10 см. Выложите по центру шарик из манго и сложите тесто таким образом, чтобы закрыть шарик манго внутри равиоли. Оставьте в холодильнике.
Доведите воду, сахар и кориандр до кипения. Окуните равиоли в слегка кипящий сироп и проварите их 3 минуты.
Очистите от кожуры манго и нарежьте кубиками брюнуаз. Выложите кубики манго на дно тарелки. Смажьте соусом Песто из кориандра сорбе из маракуйи, затем красиво сверните сорбе в шар и выложите на кубики манго. Разместите по 2 равиоли на каждую тарелку и украсьте кориандром.

FRUITS
ROUGES
& NOIRS

FRUITS

AIRELLE

Pleine saison
août et septembre

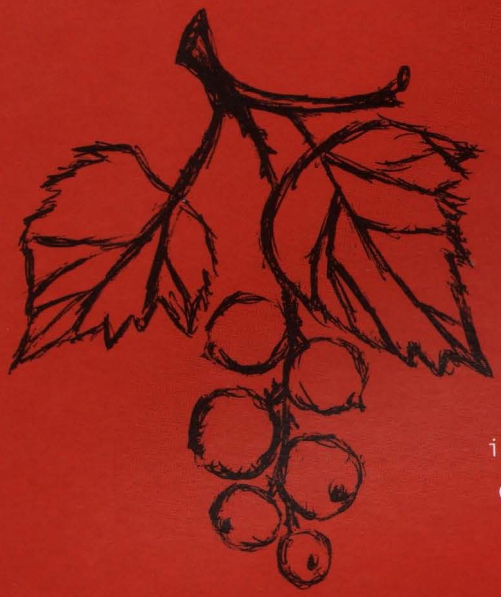
Bien le choisir
le fruit doit être parfumé, gonflé et avoir la peau lisse

Poids moyen
quelques grammes

Conservation
à température ambiante pendant plusieurs jours

Associations de saveurs
groseille, thym, cannelle

CEDRIC GROLET



CASSIS

Pleine saison
août et septembre

Bien le choisir
il convient de vérifier l'absence de moisissures, ainsi que le bon état des fruits dans le fond de la barquette

Poids moyen
quelques grammes

Conservation
au réfrigérateur dans le bac à légumes pendant 24 à 48 h, les sortir 30 min avant de les consommer

Associations de saveurs
fraise, framboise, myrtille

CERISE

Pleine saison
juin

Bien la choisir
elle doit être brillante et charnue, avec le pédoncule bien vert encore attaché

Poids moyen
quelques grammes

Conservation
à température ambiante pendant 3 jours ou dans le bac à légumes du réfrigérateur s'il fait chaud jusqu'à 5 jours ; les sortir 20 min avant de les consommer

Associations de saveurs
kirsch, estragon, pistache

FRAISE

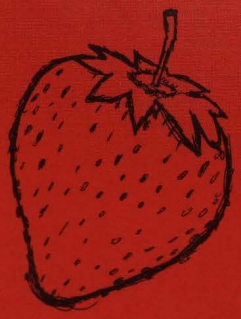
Pleine saison
avril à juin

Bien la choisir
bien parfumée, brillante et avec le pédoncule toujours attaché

Poids moyen
10g

Conservation
au réfrigérateur au maximum 48 h ; à sortir 20 min avant de déguster

Associations de saveurs
basilic, chocolat, avocat



FRAMBOISE

Pleine saison
juillet à septembre

Bien la choisir
les baies doivent être charnues, veloutées et les grains bien intacts

Poids moyen
quelques grammes

Conservation
au réfrigérateur au maximum 48 h

Associations de saveurs
thym, fromage blanc, pistache

GROSEILLE

Pleine saison
juin à septembre

Bien la choisir
les baies doivent être charnues
et intactes

Poids moyen
quelques grammes

Conservation
2 à 3 jours dans la partie basse
du réfrigérateur

Associations de saveurs
citron, pêche, abricot, melon

КРАСНЫЕ И ЧЁРНЫЕ ЯГОДЫ

БРУСНИКА

Сезон

Август и сентябрь

Правильно выбрать

Ароматная, набухшая и гладкая

Средний вес

Несколько грамм

Хранение

Несколько дней при комнатной температуре

Комбинации вкусов

Красная смородина, тимьян, корица

ВИШНЯ

Сезон

Июнь

Правильно выбрать

Блестящая, сочная, с зелёной прикрепленной плодоножкой

Средний вес
Несколько грамм

Хранение
До 3 дней при комнатной температуре. До 5 дней в ящике холодильника. Вынуть из холодильника 20 минут перед употреблением.

Комбинации вкусов
Кирш, эстрагон, фисташка

ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА

Сезон

Август и сентябрь

Правильно выбрать

Следует проверить на наличие плесени и на состояние ягод внизу коробочки.

Средний вес

Несколько грамм

Хранение

В холодильнике 24 - 48 часов. Вынуть из холодильника 30 минут перед употреблением

Комбинации вкусов

Клубника, малина, земляника

КЛУБНИКА

Сезон

Апрель – Июнь

Правильно выбрать

Ароматная, блестящая, всегда с хвостиком

Средний вес

10 г

Хранение

Максимум 48 часов в холодильнике. Вынуть из холодильника 20 минут перед употреблением

Комбинации вкусов
Базилик, шоколад, авокадо

МАЛИНА

Сезон

Июль – сентябрь

Правильно выбрать

Ягоды должны быть сочные, бархатные и нетронутые

Средний вес

Несколько грамм

Хранение

Максимум 48 часов в холодильнике

Комбинации вкусов

Тимьян, фисташка, фромаж блан

КРАСНАЯ СМОРОДИНА

Сезон

Июнь – сентябрь

Правильно выбрать

Ягоды должны быть сочные и нетронутые

Средний вес

Несколько грамм

Хранение

2-3 дня в нижней части холодильника

Комбинации вкусов

Лимон, персик, абрикос, дыня

PRÉPARATION : 2 H

МИЛЬФЕЙ С БРУСНИКОЙ

POUR 6 PERSONNES

CUISSON : 30 MIN

REPOS : 12 H + 1 H 30

MILLEFEUILLE

MOUSSE VANILLE

172 g de chocolat de couverture ivoire
6 g de gélatine en poudre
42 g d'eau
775 g de crème liquide
3 gousses de vanille

FEUILLETAGE

Beurre manié

330 g de beurre de tourage
135 g de farine de gruau

Détrempe

130 g d'eau
12 g de sel
3 g de vinaigre blanc
102 g de beurre mou
315 g de farine de gruau

JUS D'AIRELLE

400 g d'airelles surgelées
40 g de sucre semoule

COMPOTÉE D'AIRELLE

40 g de jus d'airelle
30 g de sucre semoule
250 g d'airelles surgelées
15 g de glucose atomisé
2 g de pectine NH
2 g d'acide tartrique
15 g d'eau
8 g de fécule

MOUSSE VANILLE

La veille, mettez la gélatine dans l'eau froide pour la faire gonfler. Faites chauffer un tiers de la crème et mettez-y les gousses de vanille fendues et grattées à infuser, ainsi que l'extrait pendant 30 min. Passez au chinois, puis ajoutez la gélatine. Versez sur le chocolat de couverture haché. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Laissez reposer au moins 12 h au réfrigérateur.

FEUILLETAGE

Le jour même, réalisez un feuilletage à 6 tours simples comme indiqué p. 313. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Une fois le feuilletage terminé, abaissez-le à 3 mm d'épaisseur. Disposez cette abaisse entre 2 plaques de cuisson et enfournez pour 30 min. A la fin de la cuisson, détaillez 4 rectangles de 11 cm x 20 cm. Remettez au four à 180 °C pour 10 min.

JUS D'AIRELLE

Préchauffez le four à 100 °C (th. 3-4). Mettez les airelles surgelées et le sucre semoule dans un plat, puis filmez-le plusieurs fois. Enfournez et laissez cuire 2 h à 100 °C th. 3-4). Égouttez la préparation sur un linge pour la filtrer, sans presser pour ne pas faire troubler le jus. Entreposez 1 h environ au réfrigérateur.

COMPOTÉE D'AIRELLE

Dans une casserole, faites cuire 40 g du jus d'airelle obtenu avec le sucre. Portez à 115 °C, puis ajoutez les airelles surgelées. Mélangez le glucose, la pectine NH et l'acide tartrique.

Lorsque les airelles commencent à rendre une partie de leur jus et que l'appareil est tiède, incorporez la seconde préparation. Faites cuire à 102 °C, puis ajoutez le mélange eau-fécule tout en remuant. Portez à ébullition pendant 1 min et faites refroidir rapidement en débarrassant dans un récipient plat et entreposez au congélateur.

DRESSAGE

Montez la mousse vanille dans un batteur muni du fouet, puis mettez-la dans une poche munie d'une douille unie. Sur un premier rectangle de feuilletage, pochez 3 boudins de mousse vanille sur toute sa longueur, intercalés avec 3 boudins de compotée. Faites de même avec les autres rectangles et superposez-le afin de former le millefeuille.

AUX AIRELLES

СТР. 171 МИЛЬФЕЙ С БРУСНИКОЙ

Подготовка: 2 часа
Приготовление: 30 минут
Отдых: 12 часов + 1 час 30 минут
Рецепт на 6 персон

Ванильный мусс
172 г белого шоколада
6 г желатина в порошке
42 г воды
775 г сливок 35%
3 стручка ванили

Слоёное тесто

Масляный слой

330 г масла для слоёного теста
135 г муки с высоким содержанием глютена

Тесто

130 г воды
12 г соли
3 г винного уксуса
102 г размягчённого масла
315 г муки с высоким содержанием глютена

Брусничный сок
400 г замороженной брусники
40 г сахара

Брусничное компоте
40 г брусничного сока
30 г сахара
250 г замороженной брусники
15 г атомизированой глюкозы
2 г пектина NH
2 г тартрической кислоты
15 воды
8 г картофельного крахмала

Ванильный мусс
Накануне оставьте размачиваться желатин в холодной воде. Подогрейте треть сливок. Разрежьте стручки ванили вдоль и отделите зерна ванили и добавьте вместе с ванильным экстрактом в подогретые сливки. Оставьте настаиваться 30 минут. Процедите и добавьте желатин. Вылейте на порубленный шоколад, пробейте погружным блендером. Оставьте на 12 часов в холодильнике.

Слоёное тесто

В той же день приготовьте слоёное тесто в 6 туров как указано на стр. 313. Разогрейте духовку до 180 С. Раскатайте готовое слоёное тесто до 3 мм толщины и выпекайте между двумя противнями в течении 30 минут. В конце выпекания разрежьте на 4 прямоугольника размером 11 х 20 см. Выпекайте еще 10 минут.

Брусничный сок
Разогрейте духовку до 100 С. Выложите замороженную бруснику и сахар в плоскую емкость, покройте пленкой в несколько слоев. Оставьте готовиться в духовке на 2 часа при 100С. Процедите сок через ткань, не надавливая на ягоды, чтобы получить чистый сок. Оставьте сок на 1 час в холодильнике.

Брусничное компоте
В кастрюле доведите сахар и 40 г брусничного сока до 115 С. Затем добавьте замороженную бруснику. Смешайте глюкозу, пектин NH и тартрическую кислоту. Когда брусника начнет отдавать сок и масса будет теплой, добавьте вторую смесь. Готовьте до 102 С. Затем добавьте смесь воды и крахмала постоянно помешивая. Дайте покипеть 1 минуту и быстро охладите в широкой емкости в морозильной камере.

Сборка

Взбейте ванильный мусс и выложите его в кондитерский мешок с круглой насадкой. На первый прямоугольник слоенного теста отсадите 3 полоски ванильного мусса вдоль прямоугольника чередуя с 3 полосками компоте. Сделайте тоже самое с другими прямоугольниками. Выложите их друг на друга.

PRÉPARATION : 2 H

ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ СОРБЕ

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 4 H

REPOS : 24 H + 30 MIN

SORBET

SORBET CASSIS
1kg de cassis sauvages frais
210g de sucre semoule
250g de jus de cassis
50g de trimoline

JUS DE CASSIS
500g de cassis surgelés
80g de sucre semoule

COMPOTÉE DE CASSIS
160g de jus de cassis
120g de sucre semoule
500g de cassis surgelés
80g de glucose atomisé
8g de pectine NH
8g d'acide tartrique
60g d'eau
30g de fécule

MONTAGE
150g de cassis

SORBET CASSIS
La veille, mélangez les cassis avec 200 g de sucre et laissez maturer 1 journée à température ambiante. Faites également tiédir le jus de cassis avec la trimoline dans une casserole. Mélangez les 10 g de sucre restants. Versez en pluie sur le mélange jus de cassis-trimoline et faites bouillir. Laissez également maturer ce sirop 1 journée. Turbinez.

JUS DE CASSIS
Le jour même, mettez les cassis surgelés avec le sucre dans un bac ou un plat et filmez-le plusieurs fois. Faites cuire à 100 °C au-dessus d'un bain-marie ou au four vapeur pendant 4 h. Égouttez sur un tablier ou un torchon. Ne pressez pas pour ne pas faire troubler le jus. Réservez au frais.

COMPOTÉE DE CASSIS
Dans une casserole, faites cuire le jus de cassis – en veillant à en réserver un peu pour les finitions – et le sucre à 115 °C, puis ajoutez les cassis surgelés. Lorsqu'ils commencent à rendre une partie de leur jus et que l'appareil est tiède, incorporez le mélange de glucose atomisé, de pectine NH et d'acide tartrique. Faites cuire à 102 °C, puis ajoutez l'eau mélangée à la fécule tout en remuant. Laissez cuire 1 min à ébullition et débarrassez dans un plat, sur une petite épaisseur. Entreposez au réfrigérateur 30 min.

MONTAGE ET FINITIONS
Mettez de la compotée sur le sorbet, puis dressez-le en forme de quenelle. Mélangez les cassis frais avec le jus de cassis réservé et servez avec le sorbet.

CASSIS

СТР. 172 ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ СОРБЕ

Подготовка: 2 часа
Приготовление: 4 часа
Отдых: 24 часа + 30 минут
Рецепт на 10 персон

Смородиновое сорбе

1 кг дикой чёрной смородины
210 г сахара
250 г сока чёрной смородины
50 г тримолина

Смородиновый сок

500 г замороженной чёрной смородины
80 г сахара

Компоте из чёрной смородины

160 г сока смородины
120 г сахара
500 г замороженной чёрной смородины
80 г атомизированной глюкозы
8 г пектина NH
8 г тартрической кислоты
60 г воды
30 г картофельного крахмала

Сборка

150 г чёрной смородины

Смородиновое сорбе

Накануне смешайте чёрную смородину с 200 г сахара и оставьте при комнатной температуре на 1 день.
В кастрюле подогрейте сок чёрной смородины и тримолин. Добавьте оставшиеся 10 г сахара и доведите до кипения. Оставьте этот сироп созревать также на 1 день. Затем смешайте в турбине.

Смородиновый сок

В тот же день смешайте черную смородину и сахар в емкости. Покройте эту емкость плёнкой в несколько шаров. Готовьте это при 100 С на водяной бане или в паровой духовке в течении 4 часов. Процедите через ткань, не надавливая чтобы не сделать сок мутным. Храните в холоде.

Компоте из чёрной смородины

В кастрюле сварите сироп до 115 С из сахара и сока чёрной смородины, предварительно сохранив его для декора. Затем добавьте замороженную чёрную смородину. Как только ягоды начнут отдавать воду и смесь будет тёплой - добавьте атомизированную глюкозу, пектин NH и тартрическую кислоту, предварительно смешав все пудры. Доведите до 102 С и добавьте воду, смешанную с крахмалом, постоянно помешивая. Проварите ещё 1 минуту и вылейте в плоскую ёмкость. Оставьте на 30 минут в холодильнике.

Сборка и декор

Добавьте компоте в сорбе и сформуйте кнели. Смешайте свежую чёрную смородину со смородиновым соком и подавайте вместе с сорбетом.

PRÉPARATION : 3 H 30

ТАРТАЛЕТКА ВИШНЯ

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 40 MIN

REPOS : 24 H + 3 H

TARTELETTES

FONDS DE TARTELETTES

590g de pâte sucrée (voir p. 312)

GANACHE ESTRAGON

4g de gélatine
25g d'eau
375g de crème liquide
100g d'estragon
90g de chocolat de couverture ivoire
10g de kirsch

MARMELADE DE CERISE

350g de cerises
1 filet d'huile d'olive
50g de kirsch
125g de griottes
35g de trimoline
9g de fécule
20g de sucre semoule
4g de pectine NH
Le zeste de 1 citron vert
135g de jus de griotte

DORURE

100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

CRÈME AMANDE-ESTRAGON

150g de crème d'amande (voir p. 314)
18g de rhum
Le zeste de 1 citron vert
10g d'estragon ciselé

MONTAGE ET FINITIONS

Enrobage rouge

300g d'appareil à enrobage (voir p. 317)
20g de colorant rouge

100g de brisures d'amandes torréfiées (voir p. 317)
10 tiges en chocolat de 6cm de long (voir p. 317)
Scintillant vert

FONDS DE TARTELETTES

La veille, réalisez les fonds de pâte sucrée comme indiqué p. 312 et laissez croûter 1 journée au réfrigérateur.

GANACHE ESTRAGON

Toujours la veille, mettez la gélatine dans l'eau froide pour la faire gonfler. Faites chauffer 175g de crème avec l'estragon frais dans une casserole, sans laisser bouillir. Faites fondre le chocolat de couverture ivoire puis versez la crème chaude dessus tout en émulsionnant. Ajoutez alors la gélatine. Incorporez les 200g restants de crème froide et le kirsch, puis mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Réservez 12 h au réfrigérateur.

MARMELADE DE CERISE

Équeutez les cerises, coupez-les en deux et dénoyautez-les. Faites saisir 200g de demi-cerises à l'huile d'olive dans une poêle, puis flambez-les au kirsch. Ajoutez alors les griottes ainsi que la trimoline. Mélangez la fécule avec le sucre et la pectine, et incorporez le tout à la poêlée. Faites bouillir 2 min, puis débarrassez dans un bac et laissez refroidir. Pendant ce temps, recoupez en deux les 150g de demi-cerises restants.
Une fois la préparation refroidie, ajoutez les cerises coupées en quatre, le zeste de citron vert râpé et le jus de griotte. Mettez cette marmelade dans les alvéoles d'un moule demi-sphères de 3,5cm de diamètre et faites congeler 1 h. Réservez le restant de marmelade pour la finition des tartelettes.

DORURE

Préchauffez le four à 160°C (th. 5/6). Faites-y cuire les fonds de tartelettes 20 min. Mélangez les jaunes d'œufs avec la crème, dorez-en les fonds précuits et remettez 5 min au four.

CRÈME AMANDE-ESTRAGON

Réalisez la crème comme indiqué p. 314 et garnissez-en les fonds de tartelettes. Faites cuire 5 min, puis laissez refroidir.

MONTAGE ET FINITIONS

Garnissez les alvéoles d'un moule de 4,5cm de diamètre avec la ganache estragon, disposez au centre un insert de marmelade de cerise et lissez à l'aide d'une palette coudée. Mettez à congeler 3h, puis sculptez à la forme d'une cerise. Réalisez l'enrobage rouge comme indiqué p. 317. Trempez entièrement les montages dans l'enrobage rouge, puis laissez durcir. Veloutez ensuite avec le même enrobage rouge à l'aide d'un pistolet aérographe. Garnissez les fonds de tartelettes avec le restant de marmelade et lissez à hauteur. Posez les montages cerise dessus et dressez les brisures d'amandes torréfiées sur tout le pourtour. Percez le centre des cerises avec un pic en fer chaud. Réalisez les tiges en chocolat de 6cm comme indiqué p. 317, saupoudrez-les de scintillant vert et disposez-en une au centre de chaque cerise.

CERISE

СТР. 175 ТАРТАЛЕТКА ВИШНЯ

Подготовка: 3 часа 30 минут
Приготовление : 40 минут
Отдых: 24 часа + 3 часа
Рецепт на 10 персон

Основы для тарталеток
590 г сахарного песочного теста, стр. 495

Основы для тарталеток
Накануне сделайте сладкое песочное тесто как указано на стр. 495. Оставьте заветриваться в течении дня в холодильнике.

Ганаш Эстрагон
4 г желатина в порошке
25 г воды
375 г сливок
100 г эстрагона
90 г белого шоколада
10 г кирша

Ганаш Эстрагон
Накануне оставьте размачиваться желатин в холодной воде. Нагрейте 175 г сливок с эстрагоном, не доводя до кипения. Растопите белый шоколад, затем вылейте на него горячие сливки, одновременно пробивая блендером. Добавьте желатин. Добавьте остальные 200 г холодных сливок и кирш. Затем пробейте погружным блендером. Оставьте на 12 часов в холодильнике.

Вишневый мармелад
350 г вишен
оливковое масло
50 г кирша
125 г черешня
35 г тримолина
9 г крахмала
20 г сахара
4 г пектина NH
Цедра 1 лайма
135 г сока черешни

Вишневый мармелад
Очистите вишни от кожуры, разрежьте на две части и извлеките косточки. На сковороде смешайте 200 г вишен с оливковым маслом, полейте киршем и фламбируйте. Добавьте черешни и тримолин. Смешайте вместе крахмал, сахар, пектин и добавьте к первой массе. Доведите до кипения и оставьте кипеть 2 минуты. Затем выложите массу в емкость и оставьте остывать. В это время, разрежьте еще на две части половинки оставшихся вишен 150 г. Когда масса остынет, добавьте вишни разрезанные на 4 части, цедру лайма и сок черешни. Выложите мармелад в ямочки форм полусфера диаметром 3,5 см и отправьте на 1 час в мороз. Оставшийся мармелад храните для сборки тарталеток.

Желтковая смазка
100 г желтков
25 г сливок

Миндальный крем с эстрагоном
150 г миндального крема, стр. 500
18 г рома
Цедра 1 лайма
10 г порезанного эстрагона

Сборка
300 г соуса для покрытия, стр. 509
20 г красного красителя
100 г осколков жареного миндаля, стр. 509
10 хвостиков из шоколада длиной 6 см, стр. 509
Зеленая блестящая пудра

Желтковая смазка
Разогрейте духовку до 160 С. Выпекайте основы для тарталеток 20 минут. Смешайте желтки и сливки. Смажьте с помощью кисточки наполовину испеченные тарталетки. Выпекайте еще 5 минут в духовке.

Миндальный крем с эстрагоном
Приготовьте крем как указано на стр. 500. Наполните им основы для тарталеток. Выпекайте 5 минут. Затем оставьте остывать.

Сборка
Наполните ямочки формы диаметром 4,5 см ганашем с эстрагоном. В центр поместите вишневый мармелад и разровняйте поверхность с помощью изогнутой спатулы. Отправьте в мороз на 3 часа, затем сформируйте заготовки в форме вишни. Приготовьте красное покрытие как указано на стр. 509.
Опустите заготовку полностью в красное покрытие, затем оставьте застывать.
Покройте велюром с помощью аэрографа, используя то же красное покрытие. Наполните основы тарталеток оставшимся мармеладом и разровняйте поверхность. Поместите заготовку вишни сверху на тарталетку и посыпьте осколками жаренного миндаля по краям тарталетки. Наколите центр вишни с помощью горячей металлической шпажки. Изготовьте хвостики из шоколада длинной 6 см как указано на стр. 509. Посыпьте хвостики зеленой блестящей пудрой и поставьте в центр каждой вишни.

ПРЕПАРАЦИЯ : 2 Ч

ВИШНЕВЫЙ ТАРТ

ПОДАЧА НА 10 ЧЕЛОВЕК

ВЫПЕКАНИЕ : 35 МИН

ОТДЫХ : 24 Ч + 30 МИН

TARTE CERISE

FOND DE TARTE
590g de pâte sucrée (voir p. 312)
100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

CRÈME AMANDE-ESTRAGON
300g de crème d'amande (voir p. 314)
25g d'estragon

CRÈME PÂTISSIÈRE
90g de lait
10g de crème
1 gousse de vanille
20g de jaunes d'œufs
10g de sucre semoule
5g de poudre à crème
5g de farine
6g de beurre de cacao
10g de gélatine en poudre
70g d'eau
10g de beurre
10g de mascarpone

MARMELADE DE CERISE
500g de cerises Burlat
100g de sucre semoule
50g de jus de citron
1g d'acide ascorbique
10g de pectine NH

PISTOU ESTRAGON
200g d'estragon
30g de pâte d'amande
40g de miel
25g de jus de yuzu
150g d'huile d'olive

MONTAGE ET FINITIONS
150g de cerises fraîches
1 filet d'huile d'olive
1 pincée de sucre semoule

FOND DE TARTE
Réalisez le fond de pâte sucrée comme indiqué p. 312 et laissez croûter 1 journée au réfrigérateur.
Le jour même, préchauffez le four à 160°C (th. 5/6) et faites cuire le fond de tarte à blanc pendant 20 min. Mélangez les jaunes d'œufs avec la crème et dorez-en le fond précuit au pinceau. Remettez 10 min au four.

CRÈME AMANDE-ESTRAGON
Réalisez la crème d'amande comme indiqué p. 314. Lavez, ciselez et incorporez l'estragon au mélange. Débarrassez dans une poche et garnissez le fond de tarte de crème. Enfournez pour 10 min.

CRÈME PÂTISSIÈRE
Réalisez la crème pâtissière comme indiqué p. 314 en adaptant avec les quantités mentionnées ci-contre. Laissez reposer 30 min au frais. Pochez-en la dans le fond de tarte, sur la couche de crème amande-estragon cuite.

MARMELADE DE CERISE
Dénoyautez les cerises et coupez-les en 8. Faites-les cuire avec 80g de sucre, le jus de citron et l'acide ascorbique à feu doux et laissez réduire pendant 10 min environ jusqu'à consistance souhaitée. Mélangez les 20g de sucre restants à la pectine et ajoutez-les. Faites bouillir le tout pendant 1 min, puis débarrassez. Mettez la marmelade sur la tarte.

PISTOU ESTRAGON
Mixez au blender l'estragon avec la pâte d'amande, le miel et le jus de yuzu ainsi que de la glace pour garder la chlorophylle, puis montez le tout à l'huile olive comme une vinaigrette. Disposez des points un peu partout sur la crème pâtissière.

MONTAGE ET FINITIONS
Équeutez les cerises fraîches, coupez-les en deux et dénoyautez-les. Poêlez-les avec un peu d'huile olive et la pincée de sucre, puis disposez-les harmonieusement sur toute la surface de la tarte, sur la couche de marmelade.

À PARTAGER

СТР. 176 ВИШНЕВЫЙ ТАРТ

Подготовка: 2 часа
Приготовление : 35 минут
Отдых: 24 часа + 30 минут
Рецепт на 10 персон

Основы для тарт
590 г сахарного песочного теста, стр. 495
100 г желтков
25 г сливок

Основы для тарт
Накануне сделайте сладкое песочное тесто как указано на стр. 495. Оставьте заветриваться в течении дня в холодильнике. В тот же день нагрейте духовку до 160 С и выпекайте тарты до светлого оттенка в течении 20 минут. Смешайте желтки со сливками и покройте основы полуиспечённых тарталеток с помощью кисточки. Снова выпекайте в течении 10 минут.

Миндальный крем с эстрагоном
300 г миндального крема, стр. 500
25 г эстрагона

Миндальный крем с эстрагоном
Приготовьте крем как указано на стр. 500. Промойте, порежьте и добавьте эстрагон в крем. Переложите крем в кондитерский мешок и отсадите на основы тарталеток. Выпекайте 10 минут.

Кондитерский крем
90 г молока
10 г сливок
1 стручок ванили
20 г желтков
10 г сахара
5 г порошка для кондитерского крема
5 г муки
6 г какао масла
10 г желатина в порошке
70 г воды
10 г сливочного масла
10 г маскарпоне

Кондитерский крем
Приготовьте кондитерский крем как указано на стр. 500 используя количество ингредиентов указанные в этом рецепте. Оставьте остывать в холодильнике 30 минут. Отсадите крем сверху на испеченные тарталетки с миндальным кремом с эстрагоном.

Вишневый мармелад
500 г вишен Burlat
100 г сахара
50 г лимонного сока
1 г аскорбиновой кислоты
10 г пектина NH

Вишневый мармелад
Извлеките косточки из вишни и разрежьте на 8 частей. Варите вишни на слабом огне с 80 г сахара, лимонным соком и аскорбиновой кислотой. Оставьте на слабом огне около 10 минут, до получения желаемой текстуры. Добавьте 20 г оставшегося сахара смешанного с пектином и дайте покипеть в течении 1 минуты, перед тем как перелить в другую емкость. Выложите мармелад на тарт.

Соус писту с эстрагоном
200 г эстрагона
30 г миндальной пасты
40 г меда
25 г сока юзу
150 г оливкового масла

Соус писту с эстрагоном
Смешайте в миксере эстрагон, миндальную пасту, мед, сок юзу, а также добавьте лед, чтобы сохранить цвет. Взбейте массу добавляя оливковое масло, как для соуса винегрет. Отсадите капельки соуса по поверхности кондитерского крема.

Сборка
150 г свежей вишни
Оливковое масло
Щепотка сахара

Сборка
Снимите кожуру со свежей вишни и разрежьте на две части. Достаньте косточки. Прожарьте с оливковым маслом и щепоткой сахара на сковороде. Затем разместите гармонично по поверхности тарты, сверху слоя мармелада.

PRÉPARATION : 3 H

ДЕСЕРТ ВИШНЯ СВЕКЛА

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 12 H + 5 À 6 H

REPOS : 24 H + 30 MIN

CERISE

GLACE AU LAIT CRU-PIMENT D'ESPELETTE

1l de lait cru
10g de piment d'espelette
100g de sucre cassonade
20g de sucre semoule
160g de crème fraîche

JUS DE GRIOTTE ET MARINADE

1kg de griottes surgelées
200g de sucre semoule

PAPIER DE BETTERAVE

500g de chair
de betteraves rouges
125g de blancs d'œufs

CHIPS DE PAIN

200g de pain congelé

AMANDES SABLÉES

250g d'amandes émondées
20g d'eau
40g de sucre semoule

CRÈME PÂTISSIÈRE KIRSCH

5g de gélatine en poudre
35g d'eau
300g de lait
40g de crème liquide
2 gousses de vanille
60g de jaunes d'œufs
60g de sucre semoule
15g de poudre à crème
15g de farine
20g de beurre de cacao
40g de beurre
20g de mascarpone
35g de kirsch

MARMELADE DE CERISE

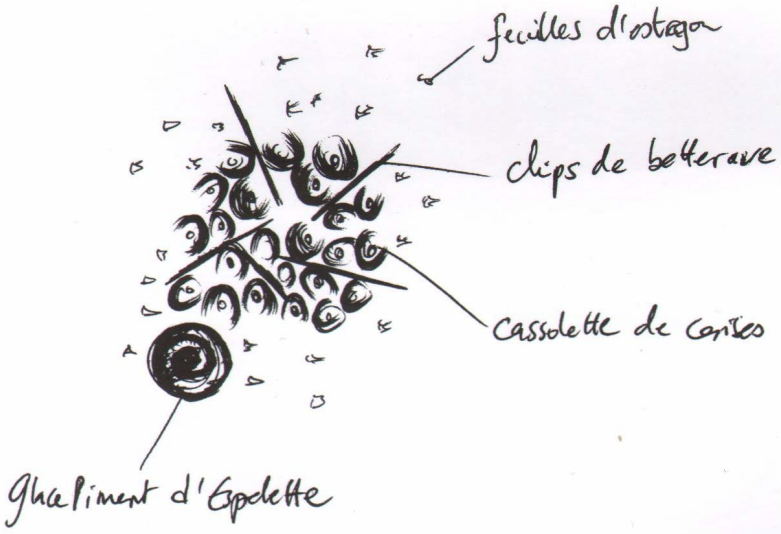
500g de cerises Burlat
100g de sucre semoule
50g de jus de citron
1g d'acide ascorbique
10g de pectine NH

PISTOU ESTRAGON

200g d'estragon
30g de pâte d'amande
40g de miel
25g de jus de yuzu
150g d'huile d'olive

CASSOLETTE DE CERISES

500g de cerises
1 filet d'huile d'olive
15g d'estragon



BETTERAVE

CERISE

GLACE AU LAIT CRU-PIMENT D'ESPELETTE

La veille, faites chauffer le lait avec le piment d'Espelette. Une fois bien chaud, versez-y les sucres et faites bouillir pendant environ 1 min. Débarrassez dans un bac sur une petite épaisseur et laissez refroidir au réfrigérateur. Incorporez la crème à l'appareil froid, mixez à l'aide d'un mixeur plongeant et laissez maturer 1 journée. Turbinez.

JUS DE GRIOTTE ET MARINADE

Toujours la veille, faites décongeler les griottes et mettez-les dans un bac ou un plat, mélangez avec le sucre et filmez. Faites cuire 12 h dans le four ventilé à 95 °C (th. 3). Le jour même, mettez le contenu dans un bac troué recouvert d'un torchon pour ne récupérer que le jus limpide.

PAPIER DE BETTERAVE

Préchauffez le four à 80 °C (th. 2-3). Passez les betteraves rouges à la centrifugeuse pour ne récupérer que la chair. Dans la cuve d'un blender puissant, mixez la chair des betteraves et les blancs d'œufs jusqu'à obtenir un mélange homogène très fin. Étalez la pâte obtenue à 2 mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie entre 2 feuilles de papier guitare. Enfournez et faites sécher à 80 °C (th. 2-3) pendant 3 à 4 h.

CHIPS DE PAIN

Sortez le pain du congélateur quelques minutes avant utilisation. Coupez-le en tranches fines à l'aide d'une machine à jambon positionnée à un cran en dessous du 2 ou à l'aide d'une mandoline. Disposez ces chips dans des gouttières à tuiles légèrement graissées, puis enfournez. Laissez sécher à 80 °C (th. 2-3) pendant au moins 2 h.

AMANDES SABLÉES

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Séparez les amandes en deux, puis faites-les sécher au four pendant 15 min.

Faites cuire l'eau et le sucre à 120 °C puis versez sur les fruits secs chauds. Sablez-les sans les faire caraméliser. Concassez grossièrement une partie des amandes sablées pour le dressage.

BETTERAVE

CRÈME PÂTISSIÈRE KIRSCH

Réalisez la crème pâtissière comme indiqué p. 314 en adaptant les quantités. Laissez refroidir 30 min au réfrigérateur, puis ajoutez alors le kirsch et fouettez.

MARMELADE DE CERISE

Dénoyautez les cerises puis coupez-les en 8. Faites-les cuire à feu doux avec 80 g de sucre, le jus de citron et l'acide ascorbique. Laissez réduire à feu doux pendant 10 min environ. Ajoutez les 20 g de sucre restants mélangés à la pectine et faites bouillir 1 min avant de débarrasser.

PISTOU ESTRAGON

Mettez l'estragon, la pâte d'amande, le miel et le jus de yuzu dans le bol d'un blender puissant. Ajoutez de la glace et mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Montez le tout à l'huile d'olive, comme pour une vinaigrette.

ASTUCE

La glace permet de fixer la chlorophylle.

CASSOLETTE DE CERISES

Équeutez les cerises, coupez-les en deux et retirez les noyaux. Faites-les poêler dans un filet d'huile d'olive avec l'estragon haché.

MONTAGE ET FINITIONS

Mettez la crème pâtissière et la marmelade de cerise dans le fond des assiettes. Déposez les amandes sablées puis une quenelle de glace au piment d'Espelette et la cassolette par-dessus. Piquez des chips de pain et des éclats de papier de betterave de cerises et dressez quelques points de pistou estragon un peu partout sur la marmelade.

СТР. 178 ДЕСЕРТ ВИШНЯ СВЕКЛА

Подготовка: 3 часа
Приготовление : 12 часов + 5-6 часов
Отдых: 24 часа 30 минут
Рецепт на 10 персон

Мороженое из непастеризированного молока с эспелетским перцем
1 л непастеризованного молока
100 г коричневого сахара
20 г сахара
160 г крем фреш

Вишневый сок и маринад
1 кг замороженной вишни
200 г сахара

Листья из свеклы
500 г красной свеклы
125 г белки

Хлебные чипсы
200 г замороженный хлеб

Мороженое из непастеризированного молока с эспелетским перцем
Накануне, нагрейте молоко с эспелетским перцем. Когда масса будет горячей, высыпьте в нее сахар и доведите до кипения. Оставьте кипеть в течении 1 минуты. Вылейте в низкую емкость и оставьте остывать в холодильнике. Добавьте сливки, когда масса остынет. Пробейте погружным блендером и оставьте созревать на сутки.

Вишневый сок и маринад
Накануне, разморозьте вишни и выложите их в плоскую емкость. Смешайте с сахаром и накройте пленкой. Выпекайте 12 часов в конвекционной духовке при 95С. В тот же день, процедите массу через ткань, чтобы получить чистый сок.

Листья из свеклы
Нагрейте духовку до 80С. Пропустите свеклу через соковыжималку, чтобы получить мякоть. В чаше миксера, смешайте мякоть свеклы и белки, до получения однородной, гладкой массы. Раскатайте полученную массу толщиной 2 мм с помощью скалки между двумя гитарными листами. Просушите в духовке при 80С в течении 3-4 часов.

Хлебные чипсы
Достаньте хлеб из морозилки за несколько минут до нарезки. Нарежьте хлеб на кусочки с помощью машины для нарезки мяса. Толщину нарезки установите на ступеньку ниже 2 или нарежьте хлеб с помощью мандолины. Выложите чипсы на gouttiere a tuile (прим. изогнутые металлические формы, как для приготовления багетов), слегка смазанные маслом. Поставьте в духовку и просушите при 80С в течении не менее 2 часов.

Саблированый миндаль
250 г очищенного миндаля
20 г воды
40 г сахара

Саблированый миндаль
Разогрейте духовку до 150 С. Разделите миндаль на две части и просушите в духовке в течении 15 минут.
Нагрейте воду и сахар до 120С. После вылейте сверху на миндаль. Саблируйте массу, не доводя до карамелизации.
Поломайте на крупные осколки часть саблированного миндаля.

Кондитерский крем с киршем
5 г желатина в порошке
35 г воды
300 г молока
40 г сливок
2 стручков ванили
60 г желтков
60 г сахара
15 г порошка для кондитерского крема
15 г муки
20 г какао масло
40 г сливочного масло
20 г маскарпоне
35 г кирша

Кондитерский крем с киршем
Приготовьте кондитерский крем как указано на стр. 500, используя количество ингредиентов, указанные в этом рецепте.
Оставьте остывать в холодильнике 30 минут. Затем добавьте кирш и взбейте венчиком.

Вишневый мармелад
500 г вишен Burlat
100 г сахара
50 г лимонного сока
1 г аскорбиновой кислоты
10 г пектин NH

Вишневый мармелад
Извлеките косточки из вишни и разрежьте на 8 частей. Варите вишни на слабом огне с 80 г сахара, лимонным соком и аскорбиновой кислотой. Оставьте на слабом огне около 10 минут. Добавьте 20 г оставшегося сахара смешанного с пектином и дайте покипеть в течении 1 минуты, перед тем как перелить в другую емкость.

Соус писту с эстрагоном
200 г эстрагона
30 г миндальной пасты
40 г меда
25 г сока юзу
150 г оливкового масла

Соус писту с эстрагоном
В чашу миксера положите эстрагон, миндальную пасту, мед и сок юзу. Добавьте лед и взбивайте до получения гладкой пасты. Взбейте массу добавляя оливковое масло, как для соуса винегрет.

Совет:
Лед поможет сохранить цвет.

Касолет с вишней
500 г вишен
Оливковое масло
15 г эстрагон

Касолет с вишней
Снимите кожицу с вишни и разрежьте на две части. Достаньте косточки. Прожарьте с оливковым маслом и измельченным эстрагоном на сковороде.

Сборка

Выложите кондитерский крем и вишневый мармелад по центру тарелки. Сверху положите саблированный миндаль, затем кнели из мороженого и с касолет. Декорируйте хлебными чипсами и осколками свекольных листов. Отсадите несколько капель соуса писту с эстрагоном по всей поверхности мармелада.

PRÉPARATION : 1 H

КЛУБНИЧНЫЙ ВАШРЕН

POUR 8 PERSONNES

CUISSON : 2 H

REPOS : 24 H

VACHERIN

JUS DE FRAISE
500g de fraises surgelées
20g de sucre semoule
Huile d'olive

SORBET FRAISE
1kg de fraises fraîches
200g de sucre semoule

MERINGUE TUILE
200g de blancs d'œufs
200g de sucre
200g de sucre glace

CONFITURE DE FRAISE
300g de sucre semoule
500g de fraises surgelées
500g de fraises Ciflorette bien mûres
100g de glucose atomisé
6g de pectine NH
6g d'acide tartrique

CHANTILLY FRAISE
500g de crème
10g de poudre de fraise

MONTAGE ET FINITIONS
250g de fraises fraîches

ASTUCE

Réalisez un dressage élégant en respectant la température de chaque produit.

JUS DE FRAISE
La veille, réalisez le jus de fraise comme indiqué p. 315.

SORBET FRAISE
Toujours la veille, mélangez les fraises entières et le sucre, puis laissez maturer dans un endroit assez chaud.
Le jour même, mixez à l'aide d'un mixeur plongeant et turbinez.

MERINGUE TUILE
Préchauffez le four à 70°C (th. 2). Réalisez une meringue française comme indiqué p. 314. Avec l'appareil à meringue, réalisez à la spatule des fines bandes de 3cm x 20cm sur une feuille de papier cuisson. Au besoin, délimitez les tailles des bandes avec la pointe d'un couteau ou d'une pique en bois. Enfournez pour environ 2 h.

CONFITURE DE FRAISE
Filtrez le jus de fraise et faites-en cuire 150g dans une casserole avec le sucre à 115°C, puis ajoutez les fraises surgelées et fraîches. Mélangez le glucose atomisé, la pectine et l'acide tartrique. Lorsque les fraises commencent à rendre une partie de leur jus et que l'appareil est tiède, incorporez le second mélange et faites cuire à 104°C. Faites refroidir rapidement en débarrassant dans un bac ou un grand plat, sur une petite épaisseur.

CHANTILLY FRAISE
Faites réduire 150g de jus de fraise, puis mixez-le avec la crème et la poudre de fraise pendant 30 s au blender. Réservez.

MONTAGE ET FINITIONS
Coupez les fraises en rondelles et disposez-les en rosace. Au dernier moment, tranchez le jus de fraise restant avec l'huile d'olive et ajoutez-le sur l'assiette. Dressez la glace en réalisant un « rouleau » avec une cuillère à soupe, mettez une pointe de confiture de fraise puis disposez un dôme de chantilly à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 20 lisse. Collez harmonieusement quelques meringues en tuiles.

FRAISE

СТР. 184 КЛУБНИЧНЫЙ ВАШРЕН

Подготовка: 1 час
Приготовление: 2 часа
Отдых: 24 часа
Рецепт на 8 персон

Клубничный сок

500 г замороженной клубники
20 г сахара
оливковое масло

Клубничный сок

Накануне приготовьте клубничный сок как указано на стр.503

Клубничное сорбе

1 кг свежей клубники
200 г сахара

Клубничное сорбе

Всегда предварительно подготовьте клубнику с сахаром, смешайте их и оставьте в тёплом месте дозревать. В тот же день пробейте их погружным блендером и смешайте в турбине.

Меренга тюиль

200 г белков
200 г сахара
200 г сахарной пудры

Меренга тюиль

Разогрейте духовку до 70 С.
Приготовьте французскую меренгу как указано на стр. 500. На пергаменте с помощью спатулы сделайте из меренги полоски длиной 20 см и шириной 3 см. Если нужно сделайте контуры с помощью кончика ножа или деревянной палочки. Поместите в духовку на 2 часа.

Клубничный конфитюр

300 г сахара
500 г замороженной клубники
500 г спелой клубники Ciflorette
100 г атомизированой глюкозы
6 г пектина NH
6 г тартрической кислоты

Клубничный конфитюр

Процедите клубничный сок и проварите 150 г сока с сахаром до 115 С. Добавьте замороженную и свежую клубнику.
Смешайте вместе атомизированную глюкозу, пектин NH и тартрическую кислоту. Добавьте их в момент когда ягоды начнут отдавать сок и смесь будет тёплой. Варите до 104 С. Быстро охладите в широкой ёмкости.

Клубничный Шантийи

500 г сливок
10 г клубничного порошка

Сборка и декор

250 г свежей клубники

Клубничный Шантийи

Смешайте 150 г клубничного сока со сливками и клубничным порошком в блендере в течении 30 секунд.

Сборка и декор

Нарежьте клубнику кружочками и выложите на тарелку в форме розы. В последний момент смешайте клубничный сок с оливковым маслом и украсьте им тарелку. Сделайте из сорбе завиток с помощью ложки для мороженого. Поставьте точку клубничного конфитюра, затем отсадите крем Шантийи с помощью мешка и круглой насадки n20 . Гармонично прикрепите тюиль из меренги.

PRÉPARATION : 3 H 30

ТАРТАЛЕТКА КЛУБНИКА

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 35 MIN

REPOS : 24 H + 4 H

TARTELETTES

FONDS DE TARTELETTES

590g de pâte sucrée (voir p. 312)

GANACHE BASILIC

5g de gélatine
35g d'eau
375g de crème liquide
100g de basilic
90g de chocolat de couverture ivoire
0,5g de piment d'espelette

GELÉE DE FRAISE

300g de jus de fraise (voir p. 315)
12,5g de sucre semoule
6g de pectine NH

COMPOTÉE DE FRAISE

400g de fraises fraîches
20g de basilic

DORURE

25g de crème liquide
100g de jaunes d'œufs

CRÈME AMANDE-FRAISE

150g de crème d'amande (voir p. 314)
100g de fraises coupées en rondelles

MONTAGE ET FINITIONS

Enrobage rouge

300g d'enrobage (voir p. 317)
12g de colorant rouge liposoluble

Glaçage rouge fécule

300g de glaçage rouge (voir p. 317)
20g de colorant rouge fraise hydrosoluble
10g de dioxyde de titane

Graines de sésame

FRAISE

TARTELETTES

FONDS DE TARTELETTES

La veille, réalisez les fonds de pâte sucrée comme indiqué p. 312, puis laissez croûter 1 journée au réfrigérateur.

GANACHE BASILIC

Toujours la veille, mettez la gélatine dans l'eau froide pour la faire gonfler. Faites chauffer 85 g de crème avec le basilic sans la laisser bouillir, puis ajoutez la gélatine. Versez sur le chocolat de couverture haché tout en émulsionnant, puis ajoutez le reste de crème froide et le piment d'Espelette. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Réservez 12 h au frais.

GELÉE DE FRAISE

Faites chauffer le jus de fraise. Mélangez le sucre avec la pectine, puis versez-le en pluie sur le jus de fraise tout en fouettant. Faites bouillir le mélange et laissez frémir 2 min. Débarrassez la préparation dans un bac sur une petite épaisseur et entreposez au réfrigérateur pour la faire refroidir plus rapidement. Une fois totalement froide, mixez cette gelée avec un mixeur plongeant en évitant d'incorporer trop d'air.

COMPOTÉE DE FRAISE

Cassez grossièrement les fraises au fouet et laissez-les s'égoutter dans un chinois. Incorporez-les ensuite à la gelée de fraise, mixez à l'aide d'un mixeur plongeant, puis ajoutez le basilic ciselé. Mettez l'appareil dans les alvéoles d'un moule demi-sphères de 3,5 cm de diamètre, puis mettez-les à congeler 1 h.

DORURE

Le jour même, préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6) et faites cuire les fonds de tartelettes à blanc pendant 20 min. Mélangez la crème et les jaunes d'œufs, puis badigeonnez les fonds de tartelettes cuits à blanc avec un pinceau. Remettez au four 5 min afin de les faire colorer.

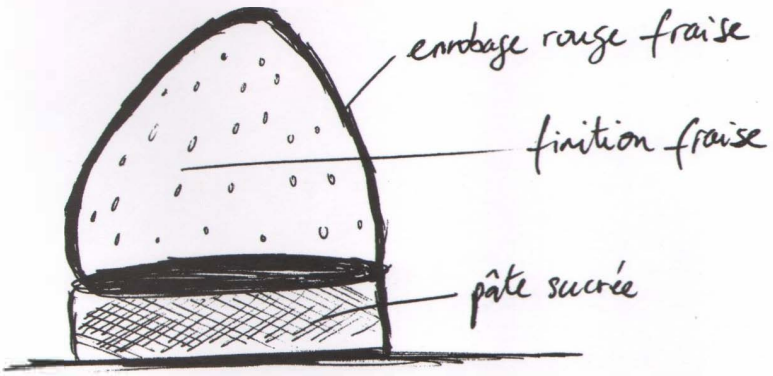
CRÈME AMANDE-FRAISE

Réalisez la crème d'amande comme indiqué p. 314. Garnissez-en les fonds de tartelettes dorés puis déposez les rondelles de fraises dessus. Faites cuire 5 min, puis laissez refroidir.

FRAISE

MONTAGE ET FINITIONS

Dans la cuve bien froide d'un batteur muni du fouet, montez la ganache basilic et mettez-la dans les alvéoles d'un moule demi-sphères de 4,5 cm de diamètre. Disposez l'insert de compotée fraise au milieu, puis lissez le tout et mettez au congélateur pour 3 h. Une fois le montage congelé, disposez une pointe de ganache dessus et sculptez à la forme d'une fraise. Réalisez l'enrobage rouge (voir p. 317) et le glaçage rouge fécule (voir p. 317), puis trempez les montages successivement dans les 2 préparations. Ajoutez les graines de sésame pour obtenir les points des fraises, et déposez le montage sur les fonds de tartelettes.



СТР. 187 ТАРТАЛЕТКА КЛУБНИКА

Подготовка: 3 часа 30 минут
Приготовление: 35 минут
Отдых: 24 часа + 4 часа
Рецепт на 10 персон

Основы для тарталеток

590 г сладкого песочного теста (стр.495)

Взбитый ганаш с базиликом

5 г желатина
35 г воды для желатина
375 г сливок 35 %
100 г базилика
90 г белого шоколада
0,5 г эспелетского перца

Клубничное желе

300 г клубничного сока
12,5 г сахара
6 г пектина NH

Клубничное компоте

400 г свежей клубники
20 г базилика

Основы для тарталеток

Накануне приготовьте сладкое песочное тесто, как указано на стр. 495. Оставьте заветриваться на 1 день в холодильнике

Взбитый ганаш с базиликом

Накануне оставьте желатин размачиваться в холодной воде. Разогрейте 85 г сливок с базиликом не доводя до кипения, добавьте желатин. Постепенно вылейте на рубленый шоколад, размешивая. Добавьте вторую половину сливок и эспелетский перец. Пробейте погружным блендером. Оставьте отдыхать на 12 часов в холодильнике.

Клубничное желе

Подогрейте клубничный сок. Смешайте сахар с пектином и добавьте в сок, одновременно размешивая венчиком, дайте провариться 2 минуты. Выложите в широкую емкость. Оставьте в холодильнике до остывания.
Пробейте погружным блендером (прим. застывшую массу) избегая попадания воздуха.

Клубничное компоте

Разбейте клубнику на крупные кусочки с помощью венчика. Оставьте на дуршлаге. Добавьте их в клубничное желе и пробейте погружным блендером. Добавьте мелко нарубленный базилик. Наполните этой массой полусферы диаметром 3,5 см, оставьте замораживаться на 1 час.

Яичная смазка

25 г сливок 35 %
100 г желтков

Покрытие желтковой смазкой

Разогрейте духовку до 160 С. Выпекайте основы для тарталеток 20 минут. Смешайте желтки и сливки. Покройте этой смесью с помощью кисточки (прим. или распылителя для цветов) основы тарталеток. Оставьте на 5 минут в духовке, чтобы они запеклись до красивого цвета.

Крем миндальный с клубникой

150 г крема миндального (см. стр. 500)
100 г клубники, нарезанной на кружочки

Крем миндальный с клубникой

Приготовьте миндальный крем как указано на стр. 500. Наполните испеченные основы для тарталеток. Добавьте несколько кружочков клубники. Пропеките ещё 5 минут. Охладите.

Сборка

Красный соус для покрытия
300 г соуса для покрытия (стр. 509)
12 г красного жирорастворимого красителя

Красная глазурь на крахмале
300 г красной глазури, стр.509
20 г красного водорастворимого красителя клубника
10 г диоксида титана

Семена кунжута

Сборка

В холодной чаше миксера с насадкой венчик взбейте холодный ганаш с базиликом. Наполните им полусферы силиконовой формы, диаметром 4,5 см. Выложите в центр замороженную заготовку из клубничного компоте. Сровняйте ганаш спатулой с краями формы и оставьте на 3 часа в морозильной камере. Как только заготовки заморозятся, отсадите небольшое количество ганаша сверху и придайте (прим. руками) форму клубники. Приготовьте соус для покрытия, стр. 509, и глазурь на крахмале, стр. 509. Окуните заготовки в соус для покрытия, затем в глазурь. Выложите семена кунжута чтобы придать клубнике ее характерные черты. Выложите заготовки на тарты.

PRÉPARATION : 2 H

ТАРТАЛЕТКА КЛУБНИКА-БАЗИЛИК

POUR 8 À 10 PERSONNES

CUISSON : 45 MIN

REPOS : 24 H + 30 MIN

TARTE

FOND DE TARTE
590g de pâte sucrée
(voir p. 312)

DORURE
100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

CRÈME AMANDE-FRAISES
300g de crème d'amande
(voir p. 314)
50g de fraises en rondelles

CONFITURE DE FRAISE
15g de jus de fraise
(voir p. 315)
30g de sucre semoule
150g de fraises Ciflorette bien mûres
10g de glucose atomisé
6g de pectine NH
6g d'acide tartrique

CRÈME PÂTISSIÈRE
300g de lait
35g de crème liquide
1 gousse de vanille
60g de jaunes d'œufs
35g de sucre semoule
18g de poudre à crème
18g de farine
20g de beurre de cacao
16g de gélatine
72g d'eau
40g de beurre
20g de mascarpone

PISTOU BASILIC
125g de basilic
15g de pâte d'amande
75g d'huile d'olive
20g de miel
14g de yuzu

MONTAGE ET FINITIONS
180g de fraises fraîches
10g d'huile d'olive

FOND DE TARTE
La veille, réalisez le fond de pâte sucrée comme indiqué p. 312. Laissez croûter 1 journée au réfrigérateur.
Le jour même, faites-le cuire à blanc 25 min à 160 °C (th. 5-6).

DORURE
Mélangez les jaunes d'œufs avec la crème. Floquez-en une fine couche sur le fond de tarte cuit à blanc à l'aide d'un pinceau, puis remettez-le 10 min au four afin de bien le faire colorer.

CRÈME AMANDE-FRAISES
Réalisez la crème d'amande comme indiqué p. 314. Garnissez-en le fond de tarte doré, puis déposez les rondelles de fraises dessus. Faites cuire 10 min, puis laissez refroidir.

CONFITURE DE FRAISE
Dans une casserole, faites cuire le jus de fraise et le sucre à 115 °C, puis ajoutez les fraises Ciflorette entières et équeutées. Lorsqu'elles commencent à rendre une partie de leur eau et que l'appareil est tiède, incorporez le glucose atomisé mélangé à la pectine et à l'acide tartrique. Faites cuire le tout à 104 °C, puis débarrassez dans un bac sur une petite épaisseur pour faire refroidir rapidement. Réservez au réfrigérateur.

CRÈME PÂTISSIÈRE
Réalisez la crème pâtissière comme indiqué p. 314 en adaptant les quantités et réservez 30 min au frais.

PISTOU BASILIC
Mixez tous les ingrédients dans un blender puissant avec de la glace pour garder la chlorophylle.

MONTAGE ET FINITIONS
Une fois le fond de tarte cuit et refroidi, garnissez-le de crème pâtissière puis de confiture de fraise. Marbrez le tout avec le pistou basilic. Coupez les fraises fraîches en rondelles et mettez-les dans un saladier avec l'huile d'olive, puis mélangez délicatement. Disposez harmonieusement les rondelles de fraises sur la tarte. Servez-la à température ambiante.

FRAISE BASILIC

СТР. 191 ТАРТАЛЕТКА КЛУБНИКА-БАЗИЛИК

Подготовка: 2 часа
Приготовление: 45 минут
Отдых: 24 часа + 30 минут
Рецепт на 8-10 персон

Основы для тарталеток

590 г сладкого песочного теста (стр.495)

Яичная смазка

100 г желтков
25 г сливок 35 %

Крем миндальный с клубникой

150 г крема миндального, стр. 500
50 г клубники, нарезанной на кружочки

Клубничный конфитюр

15 г клубничного сока (стр. 503)
30 г сахара
150 г спелой клубники Ciflorette
10 г атомизированной глюкозы
6 г пектина NH
6 г тартрической кислоты

Основы для тарталеток

Накануне приготовьте сладкое песочное тесто, как указано на стр. 495. Оставьте заветриваться 1 день в холодильнике. В тот же день испеките их в течении 25 минут при 160 С.

Покрытие желтковой смазкой

Смешайте желтки и сливки. Покройте этой смесью с помощью кисточки (прим. или распылителя для цветов) основы тарталеток. Оставьте на 10 минут в духовке, чтобы они запеклись до красивого цвета.

Крем миндальный с клубникой

Приготовьте миндальный крем как указано на стр. 500.
Наполните испеченные основы для тарталеток. Добавьте несколько кружочков клубники. Пропеките ещё 10 минут. Охладите.

Клубничный конфитюр

Подогрейте клубничный сок и сахар до 115 С. Добавьте целую клубнику без хвостиков. Как только ягоды начнут отдавать сок и масса будет тёплой – добавьте глюкозу, смешанную с пектином и тартрической кислотой. Доведите все вместе до 104 С. Выложите в широкую емкость. Оставьте в холодильнике до остывания.

Заварной крем

300 г молока
35 г сливок
1 стручок ванили
60 г желтков
35 г сахара
18 г порошка для заварного крема
18 г муки
20 г масла какао
16 г желатина
72 г воды
40 г сливочного масла
20 г маскарпоне

Заварной крем

Приготовьте заварной крем как указано на стр. 500 адаптируя количество, указанное в этом рецепте. Оставьте минимум на 30 минут в холодильнике.

Соус Песто

125 г базилика
15 г миндальной пасты
75 г оливкового масла
20 г мёда
14 г юзу

Соус Песто

Смешайте в блендере все ингредиенты вместе со льдом для сохранения хлорофилла.

Сборка

180 г свежей клубники
10 г оливкового масла

Сборка

Как только основы для тарты охладились, наполните их заварным кремом и клубничным конфитюром. Смажьте сверху соусом Песто. Нарежьте свежую клубнику на кружочки и смешайте в миске с оливковым маслом. Красиво выложите кружочки клубники на тарт. Подавайте тарт комнатной температуры.

PRÉPARATION : 1 H

ФРЕЗЬЕ

POUR 8 PERSONNES

CUISSON : 20 MIN

REPOS : 12 H + 50 MIN

FRAISIER

MOUSSE VANILLE

6g de gélatine en poudre
42g d'eau
775g de crème liquide
3 gousses de vanille
172g de chocolat
de couverture ivoire

CONFITURE DE FRAISE

75g de jus de fraise
(voir p. 315)
150g de sucre semoule
250g de fraises surgelées
250g de fraises Ciflorette
bien mûres
50g de glucose atomisé
3g de pectine NH
3g d'acide tartrique

BISCUITS À LA CUILLÈRE

140g de jaunes d'œufs
210g de blancs d'œufs
185g de sucre semoule
185g de farine
Sucre glace

FLOCAGE ROUGE

200g d'appareil à flocage
(voir p. 317)
20g de colorant rouge
liposoluble

MONTAGE ET FINITIONS

300g de fraises Ciflorette
Le zeste de 1 citron vert
50g de nappage neutre
Feuille d'or

ASTUCE

Attention, ne laissez pas le fraisier au congélateur trop longtemps. Seule la mousse vanille doit prendre, les fraises ne doivent surtout pas congeler.

MOUSSE VANILLE

La veille, mettez la gélatine dans l'eau froide. Faites chauffer un tiers de la crème et mettez-y les gousses de vanille fendues et grattées à infuser pendant 30 min. Passez au chinois puis ajoutez la gélatine essorée. Versez sur le chocolat haché en émulsionnant et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Laissez reposer au moins 12 h au réfrigérateur.

CONFITURE DE FRAISE

Le jour même, faites cuire le jus de fraise et le sucre à 115 °C dans une casserole, puis ajoutez les fraises surgelées et les fraises Ciflorette entières et équeutées. Lorsqu'elles commencent à rendre une partie de leur eau et que l'appareil est tiède, incorporez le glucose atomisé mélangé à la pectine et à l'acide tartrique. Faites cuire le tout à 104 °C, puis débarrassez dans un bac pour faire refroidir rapidement. Réservez au réfrigérateur.

BISCUITS À LA CUILLÈRE

Préchauffez le four ventilé à 180 °C (th. 6). Montez les jaunes d'œufs au batteur muni du fouet et débarrassez. Montez ensuite les blancs d'œufs, puis ajoutez le sucre pour les serrer. À l'aide d'une maryse, mélangez les jaunes montés aux blancs, puis incorporez la farine tamisée. Mettez dans une poche munie d'une douille unie n°18. Posez un cercle de 14 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis pochez l'appareil dedans. Saupoudrez de sucre glace, puis faites cuire 10 à 12 min.

MONTAGE ET FINITIONS

Équeutez les fraises et coupez-les en deux. Montez la ganache vanille dans la cuve bien froide d'un batteur muni du fouet. Couvrez la paroi intérieure d'un cercle de 16 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur d'une bande de Rhodoïd®. Déposez le disque de biscuit cuillère dans le fond du cercle, puis pochez de la ganache vanille montée sur les bords. Étalez de la confiture de fraise sur le biscuit puis disposez les demi-fraises au centre, en laissant 1 cm de ganache au bord. À l'aide d'une Microplane®, râpez le zeste de citron vert sur les fraises. Recouvrez de mousse vanille et lissez à l'aide d'une spatule. Mettez au congélateur pour 20 min. Démoulez le fraisier délicatement, puis façonnez les bords à la main afin qu'ils soient bien nets. Réalisez le flocage (voir p. 317) et veloutez l'entremets avec l'aide d'un aérographe. Ajoutez une fine couche de nappage neutre chaud à l'aérographe et décorez avec une fraise fraîche et de la feuille d'or.

СТР. 192 ФРЕЗЬЕ

Подготовка: 1 час
Приготовление: 20 минут
Отдых: 12 часов 50 минут
Рецепт на 8 персон

Ванильный мусс

6 г желатина в порошке
42 г воды
775 г сливок 35%
3 стручка ванили
172 г белого шоколада

Клубничный конфитюр

75 г клубничного сока
150 г сахара
250 г замороженной клубники
250 г спелой клубники Ciflorette
50 г атомизированной глюкозы
3 г пектина NH
3 г тартрической кислоты

Бисквит à la cuillère

140 г желтков
210 г белков
185 г сахара
185 г муки
сахарная пудра

Красный соус для покрытия

200 г соуса для покрытия
(стр. 509)
20 г красного жирорастворимого красителя
листья золота

Совет

Не оставляйте надолго Фрезье в морозильной камере. Только до момента застывания мусса. Клубника ни в коем случае не должна заморозиться.

Ванильный мусс

Накануне размочите желатин в холодной воде. Подогрейте треть сливок. Разрежьте стручки ванили вдоль и отделите зерна ванили, добавьте их вместе с ванильным экстрактом в подогретые сливки. Оставьте настаиваться 30 минут. Процедите и добавьте желатин. Вылейте на порубленный шоколад, пробейте погружным блендером. Оставьте на 12 часов в холодильнике.

Клубничный конфитюр

Подогрейте клубничный сок и сахар до 115 С. Добавьте замороженную клубнику и свежую целую клубнику без хвостиков. Как только ягоды начнут отдавать сок и масса будет тёплой – добавьте глюкозу, смешанную с пектином и тартрической кислотой. Доведите все вместе до 104 С. Выложите в широкую емкость. Оставьте в холодильнике до остывания.

Бисквит à la cuillère

Разогрейте духовку до 180 С. Взбейте в миксере с насадкой венчик желтки. Отдельно взбейте белки, добавьте сахар и взбивайте до крепкой пены.
С помощью силиконовой лопатки смешайте взбитые желтки со взбитыми белками, затем введите просеянную муку. Выложите в мешок с круглой насадкой №18. Отсадите в кольцо, диаметром 14 см на противне, покрытым пергаментом. Посыпьте сахарной пудрой и выпекайте 10-12 минут.

Сборка

Удалите хвостики из клубники и порежьте её напополам. Взбейте в охлажденной чаше миксера холодный ганаш. Выложите в кольцо диаметром 16 см и и высотой 4,5 см ленту Rhodoïd®. В центр выложите диск бисквита. На борта отсадите взбитый ванильный ганаш. Отсадите на бисквит клубничный конфитюр, сверху выложите половинки клубники, оставив 1 см ганаша по краям. Посыпьте клубнику цедрой лайма, натёртой на Microplane®. Покройте ванильным муссом и сровняйте спатулой мусс с формой. Оставьте в морозильной камере на 20 минут. Аккуратно извлеките торт из формы и загладьте края рукой (прим. в перчатках) чтобы они были идеально гладкими. Приготовьте соус для покрытия как указано на странице 509. Покройте торт этой смесью из аэрографа. Сверху нанесите из аэрографа ещё слой горячего наппажа. Декорируйте листом золота и свежей клубникой.

PRÉPARATION : 2 H

ТАРТ МАЛИНОВЫЙ

POUR 8 À 10 PERSONNES

CUISSON : 45 MIN

REPOS : 24 H

TARTE

FOND DE TARTE
590g de pâte sucrée (voir p. 312)

DORURE
100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

CRÈME AMANDE-FRAMBOISES
300g de crème d'amande (voir p. 314)
9g de rhum
40g de framboises
30g d'huile d'olive

CRÈME PÂTISSIÈRE
300g de lait
35g de crème liquide
1 gousse de vanille
60g de jaunes d'œufs
35g de sucre semoule
18g de poudre à crème
18g de farine
20g de beurre de cacao
16g de gélatine
72g d'eau
40g de beurre
20g de mascarpone

MONTAGE ET FINITIONS
100g de préparation framboise pépins (voir p. 315)
180g de framboises fraîches
30cl d'huile d'olive

LE FOND DE TARTE
La veille, réalisez le fond de pâte sucrée comme indiqué p. 312. Laissez croûter 1 journée au réfrigérateur. Le jour même, préchauffez le four à 160°C (th. 5/6) et faites cuire le fond de tarte à blanc 25 min.

DORURE
Mélangez les jaunes d'œufs avec la crème, puis dorez-en le fond de tarte cuit à blanc à l'aide d'un pinceau. Remettez ce dernier 10 min au four afin de bien le faire colorer.

CRÈME AMANDE-FRAMBOISES
Réalisez la crème d'amande comme indiqué p. 314. Garnissez le fond de tarte doré avec la crème, puis déposez-y les framboises fraîches. Faites cuire 10 min puis arrosez la surface de la tarte d'huile d'olive et laissez refroidir.

CRÈME PÂTISSIÈRE
Réalisez la crème pâtissière comme indiqué p. 314 avec les quantités mentionnées ci-contre et laissez 30 min au frais. Garnissez le fond de tarte avec la crème pâtissière bien froide, sur la couche de crème d'amande et les framboises.

MONTAGE ET FINITIONS
Réalisez la préparation de framboise pépins comme indiqué p. 315, puis étalez-la sur la couche de crème pâtissière. Coupez les framboises fraîches en deux et disposez-les sur la tarte. Assaisonnez avec un filet d'huile d'olive. Servez à température ambiante.

FRAMBOISE

СТР. 196 ТАРТ МАЛИНОВЫЙ

Подготовка: 2 часа
Приготовление: 45 минут
Отдых: 24 часа
Рецепт на 8-10 персон

Основы для тарталеток

590 г сладкого песочного теста (стр.495)

Яичная смазка

100 г желтков
25 г сливок 35 %

Крем миндальный с малиной

300 г крема миндального, стр. 500
9 г рома
40 г малины
30 г оливкового масла

Заварной крем

300 г молока
35 г сливок
1 стручок ванили
60 г желтков
35 г сахара
18 г порошка для заварного крема
18 г муки
20 г масла какао
16 г желатина
72 г воды
40 г сливочного масла
20 г маскарпоне

Сборка

100 г малиновой массы с косточками, стр. 503
180 г свежей малины
30 мл оливкового масла

Основы для тарталеток

Накануне приготовьте сладкое песочное тесто, как указано на стр. 495. Оставьте заветриваться 1 день в холодильнике. В тот же день испеките их в течении 25 минут при 160 С.

Покрытие желтковой смазкой

Смешайте желтки и сливки. Покройте этой смесью с помощью кисточки (прим. или распылителя для цветов) основы тарталеток. Оставьте на 10 минут в духовке, чтобы они запеклись до красивого цвета.

Крем миндальный с малиной

Приготовьте миндальный крем как указано на стр. 500.
Наполните испеченные основы для тарталеток. Добавьте свежую малину. Пропеките ещё 10 минут. Добавьте на тарту немного оливкового масла и охладите.

Заварной крем

Приготовьте заварной крем как указано на стр. 314, адаптируя количество, указанное в данном рецепте. Оставьте минимум на 30 минут в холодильнике. Отсадите холодный заварной крем на испеченные тарты с миндальным кремом и малиной.

Сборка

Приготовьте малиновую массу с косточками как указано на странице 503. Распределите сверху на слой заварного крема. Разрежьте малину пополам и выложите красиво по кругу на тарт. Приправьте тонкой струйкой оливкового масла. Подавайте тарт комнатной температуры.

ПРЕПАРАЦИЯ : 3 Ч

СЕНТ ОНОРЕ С МАЛИНОЙ И ТИМЬЯНОМ

ДЛЯ 8 ЧЕЛОВЕК

ВЫПЕКАНИЕ : 1 Ч

ОТДЫХ : 24 Ч + 2 Ч 30

SAINT-HONORÉ

FEUILLETAGE

Beurre manié

670g de beurre de tourage
270g de farine de gruau

Détrempe

260g d'eau
25g de sel
6g de vinaigre blanc
200g de beurre mou
630g de farine de gruau

CRÈME AMANDE-THYM

240g de crème d'amande (voir p. 314)
8g de rhum
20g de framboises
10g de thym haché

CRÈME MONTÉE FRAMBOISE

500g de crème liquide
50g de mascarpone
17,5g de sucre semoule
20g de jus de framboise (voir p. 315)

PETITS CHOUX

400g de pâte à choux (voir p. 312)

CRUMBLE ROUGE

100g de beurre
125g de farine
125g de sucre cassonade
5g de colorant rouge liposoluble

PESTO THYM

100g de thym
30g d'huile d'olive
2g de sel fin
1g de poivre
20g de citron jaune

CRÈME PÂTISSIÈRE FRAMBOISE

6g de gélatine
41g d'eau
90g de jaunes d'œufs
90g de sucre semoule
25g de poudre à crème
25g de farine
500g de jus de framboise (voir p. 315)
30g de beurre de cacao
90g d'huile d'olive Casanova®

SUCRE THYM

500g d'isomalt
50g de thym

MONTAGE ET FINITIONS

200g de framboises en rondelles épaisses

FRAMBOISE THYM

SAINT-HONORÉ

FEUILLETAGE

La veille, réalisez un feuilletage à saint-honoré comme indiqué p. 313, puis laissez-le se détendre 24 h. Le jour même, procédez à la découpe et à la cuisson, toujours comme indiqué p. 313.

CRÈME AMANDE-THYM

Réalisez la crème d'amande comme indiqué p. 314. Débarrassez dans une poche et réservez au frais 30 min. Préchauffez le four à 170°C (th. 6). Garnissez les fonds de pâte feuilletée d'une fine couche de crème d'amande, puis disposez des morceaux de framboise et faites cuire 5 min dans le four ventilé.

CRÈME MONTÉE FRAMBOISE

Mélangez la crème, le mascarpone, le sucre et le jus de framboise, puis mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Réservez 1 h au frais.

PETITS CHOUX

Réalisez la pâte à choux spéciale saint-honoré et pochez les choux comme indiqué p. 312.

CRUMBLE ROUGE

Mélangez le beurre avec la farine, la cassonade et le colorant dans un batteur muni de la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte, mais sans lui donner trop de corps. Abaissez-la entre 2 feuilles de papier sulfurisé à 2 mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Mettez à congeler 15 min, puis détaillez des cercles de 2 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Préchauffez le four ventilé à 180°C (th. 6). Déposez un disque de crumble sur chaque chou. Faites cuire les choux 10 min, puis abaissez la température du four à 160°C (th. 5/6) et laissez cuire 5 min supplémentaires.

CRÈME PÂTISSIÈRE FRAMBOISE

Trempez la gélatine dans l'eau froide pour la faire gonfler. Fouettez les jaunes d'œufs pour les faire blanchir avec le sucre, la poudre à crème et la farine. Portez le jus de framboise à ébullition et versez sur le mélange blanchi, puis remettez le tout dans la casserole et laissez bouillir 2 min. Ajoutez le beurre de cacao puis la gélatine essorée hors du feu. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant puis lissez la crème dans un batteur muni de la feuille. Ajoutez l'huile d'olive. Laissez reposer 30 min au réfrigérateur.

PESTO THYM

Mettez tous les ingrédients dans un récipient à bords hauts, puis mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Débarrassez dans une poche sous vide et réservez.

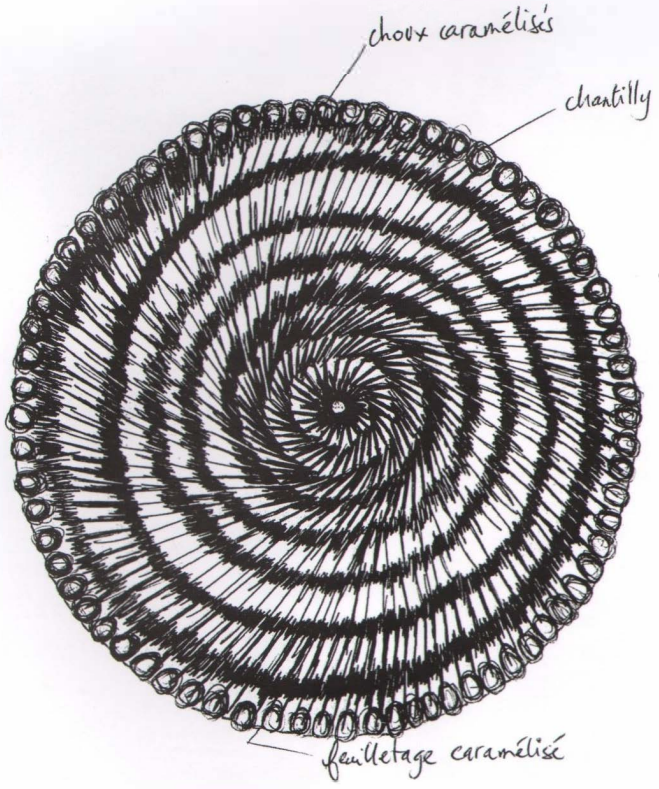
FRAMBOISE THYM

SUCRE THYM

Dans une casserole, faites cuire l'isomalt à 170 °C, puis ajoutez le thym. Stoppez alors la cuisson et trempez-y les choux pour les glacer. Mettez-les dans les alvéoles d'un moule demi-sphères de 2,5 cm de diamètre pendant quelques minutes le temps que le sucre durcisse, puis démoulez.

MONTAGE ET FINITIONS

Garnissez le fond de feuilletage de crème pâtissière framboise et réalisez plusieurs points de pesto thym par-dessus. Garnissez les choux avec une pointe de pesto, puis avec de la crème pâtissière framboise à l'aide d'une poche munie d'une petite douille unie. Disposez les choux tout autour de la crème et recouvrez-la de rondelles de framboise. Montez la crème framboise en chantilly dans un batteur muni du fouet et mettez-la dans une poche munie d'une douille à saint-honoré n° 20. Dressez la crème montée sur les framboises, puis terminez en déposant un dernier chou au sommet.



СТР. 198 СЕНТ ОНОРЕ С МАЛИНОЙ И ТИМЬЯНОМ
Подготовка: 3 часа
Приготовление: 1 час
Отдых: 24 часа + 2 часа 30 мин.
Рецепт на 8 персон

Слоёное тесто

Масляный слой

670 г масла для слоёного теста
270 г муки с высоким содержанием глютена

Тесто

260 г воды
25 г соли
6 г винного уксуса
200 г размягчённого масла
630 г муки с высоким содержанием глютена

Миндальный крем с тимьяном

240 г миндального крема, стр.500
8 г рома
20 г малины
10 г нарубленного тимьяна

Взбитый крем с малиной

500 г сливок
50 г маскарпоне
17,5 г сахара
20 г малинового сока (стр. 503)

Слоёное тесто

Накануне приготовьте слоёное тесто как указано на странице 498. Оставьте его на 24 часа в холодильнике. В тот же день испеките и порежьте тесто согласно рецепту на странице 498.

Миндальный крем с тимьяном

Разогрейте духовку до 170 С. Приготовьте миндальный крем как указано на странице 500. Выложите массу в кондитерский мешок и оставьте на 30 минут в холодильнике. Отсадите на основы из слоёного теста тонкий слой миндального крема. Выложите сверху малину и выпекайте 5 минут.

Взбитый крем с малиной

Смешайте сливки с маскарпоне, сахаром и соком малины. Пробейте погружным блендером и оставьте на 1 час в холодильнике.

Мини шу

400 г заварного теста

Мини шу

Приготовьте шу как указано на странице 495.

Красный крамбл

100 г сливочного масла
125 г муки
125 г коричневого сахара
5 г красного жирорастворимого красителя

Красный крамбл

Смешайте в чаше миксера с насадкой лист сливочное масло, муку, коричневый сахар и краситель до однородной массы, не перемешав его слишком сильно. Раскатайте тесто между двумя листами пергамента толщиной 2 мм. Оставьте замораживаться на 15 минут. Вырежьте круги диаметром 2 см. Разогрейте духовку до 180 С. Выложите диск крамбла на каждую шу. Выпекайте шу 10 минут, снизьте температуру до 160 С и выпекайте ещё 5 минут.

Разогрейте духовку до 180 С. Выложите диски белого крамбла диаметром 2 см на каждую шу. Выпекайте 15 минут. Снизьте температуру до 160 С и допекайте ещё 5 минут.

Заварной крем с малиной

6 г желатина
41 г воды
90 г желтков
90 г сахара
25 г порошка для заварного крема
25 г муки
500 г малинового сока
30 г масла какао
90 г оливкового масла Casanova ®

Заварной крем с малиной

Размочите желатин в холодной воде. Смешайте желтки, сахар, муку и порошок для заварного крема до посветления. Доведите до кипения малиновый сок и вылейте на первую массу. Кипятите 2 минуты, затем сняв с огня добавьте масло какао и желатин. Пробейте погружным, затем смешайте в миксере с насадкой лист до гладкой текстуры. Добавьте оливковое масло. Оставьте на 30 минут в холодильнике.

Соус Песто с тимьяном

100 г тимьяна
30 г оливкового масла
2 г мелкой соли
1 г перца
20 г лимона

Соус Песто с тимьяном

Поместите все ингредиенты в высокую ёмкость, смешайте погружным блендером. Вылейте в пакет сувид. Храните до сборки.

Сахар с тимьяном

500 г изомальта
50 г тимьяна

Сахар с тимьяном

В кастрюле растопите изомальт до 170 С, добавьте лепестки тимьяна. Снимите с огня. Окуните каждую шу в растопленный сахар, выложите в силиконовую полусферу диаметром 2,5 см на несколько минут. Сахар затвердеет и можно будет вынуть шу из форм.

Сборка

200 г малины, нарезанной кружочками

Сборка

Отсадите на диск слоёного теста заварной крем с малиной. Сверху отсадите точками соус Песто. С помощью кондитерского мешка и маленькой круглой насадки наполните шу с обратной стороны каплей Песто и заварным кремом.
Выложите шу по кругу диска. Нарежьте малину на кружочки, выложите их на заварной крем так, чтобы полностью его закрыть. Взбейте крем с малиной в чаше миксера с насадкой венчик до состояния шантийи. Выложите его в кондитерский мешок с насадкой Сент Оноре №20. Отсадите крем на малину и украсьте в конце 1 шу по центру, на верхушке.

PRÉPARATION : 1 H 30

СЛОЁНАЯ БРИОШ

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 20 MIN

REPOS : 12 H + 5 H 30

BRIOCHES

PÂTE À BRIOCHE

510g de farine
10g de sel
40g de sucre semoule
20g de levure
150g de lait
150g d'œufs
50g de beurre pommade
300g de beurre de tourage

FRAMBOISE PÉPINS

250g de framboises surgelées
150g de sucre semoule
5g de pectine NH
10g de jus de citron
2g de gélatine en poudre
14g d'eau

PÂTE À BRIOCHE

La veille, mettez la farine, le sel, le sucre, la levure, le lait, les œufs et le beurre pommade dans un batteur muni du pétrin. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, puis débarrassez et laissez reposer 12 h au réfrigérateur.

Le jour même, abaissez le pâton bien froid en un grand rectangle. Tapez également le beurre de tourage avec un rouleau à pâtisserie de manière à en former un rectangle deux fois moins large, puis posez-le au centre du premier rectangle. Rabattez-en les côtés de manière à enfermer totalement le beurre, puis abaissez le tout en un nouveau rectangle. Pliez-le en trois et laissez reposer 2 h au frais. Recommencez la même opération deux fois supplémentaires en respectant le même temps de repos entre chacune afin de donner 3 tours à la pâte, puis laissez reposer 1 h au frais. Enfin, abaissez à 3,5 mm d'épaisseur et détaillez 10 rectangles de 6 x 12 cm. Retaillez chaque rectangle en 3 bandes de 2 x 9 cm, puis tressez-les et roulez-les sur elles-mêmes à la main afin de les «bouler». Mettez chaque boule dans un cercle de 8 cm de diamètre sur une plaque, puis laissez pousser 30 min dans un endroit chaud. Préchauffez le four à 170 °C (th. 6). Lorsque les brioches ont bien poussé, enfournez-les pour 20 min de cuisson, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.

FRAMBOISE PÉPINS

Réalisez la préparation framboise pépins comme indiqué p. 315 en adaptant avec les quantités mentionnées ci-contre. Débarrassez dans une poche à douille sans douille. Faites un trou sur la face inférieure des brioches et garnissez-les de préparation framboise pépin.

FEUILLETÉES

СТР. 203 СЛОЁНАЯ БРИОШ

Подготовка: 1 час 30 минут
Приготовление: 20 минут
Отдых: 12 часов + 5 часов 30 минут
Рецепт на 10 персон

Тесто для бриош

510 г муки
10 г соли
40 г сахара
20 г дрожжей
150 г молока
150 г яиц
50 г мягкого сливочного масла
300 г сливочного масла для слоёного теста

Малиновая масса с косточками

250 г замороженной малины
150 г сахара
5 г пектина NH
10 г лимонного сока
2 г желатина в порошке
14 г воды

Тесто для бриош

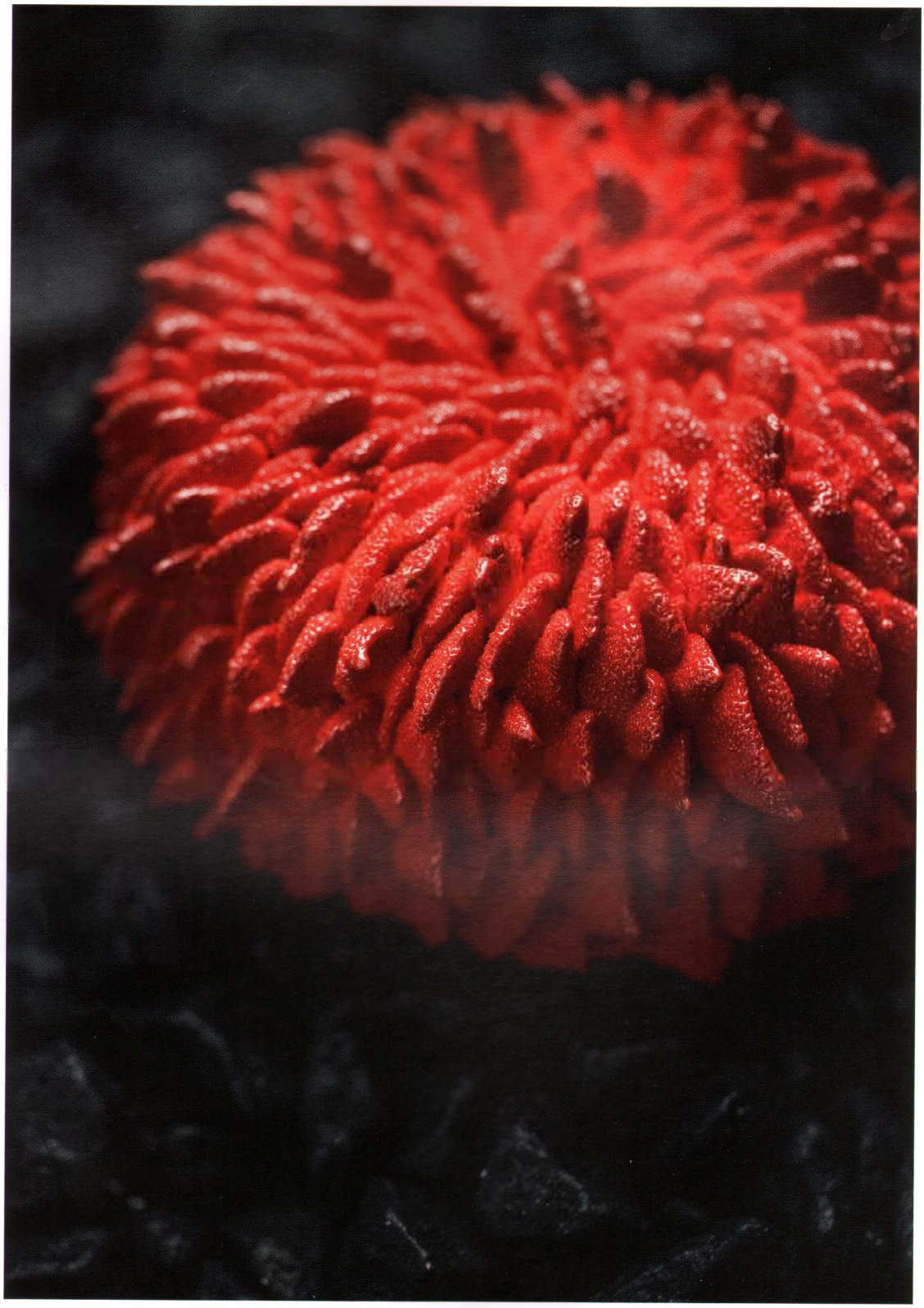
Накануне смешайте в чаше миксера с насадкой крюк муку, соль, сахар, дрожжи, молоко, яйца и мягкое сливочное масло. Замесите тесто до гладкой текстуры и оставьте на 12 часов в холодильнике.
В тот же день раскатайте холодное тесто в большой прямоугольник. С помощью скалки разбейте масло для слоёного теста, придайте ему форму прямоугольника вдвое меньше теста. Выложите прямоугольник из масла в центр прямоугольника из теста. Сложите тесто таким образом, чтобы накрыть весь слой масла. Раскатайте заново в прямоугольник. Сложите в три раза (прим. простой тур) и оставьте на 2 часа в холодильнике. Повторите последний процесс ещё 2 раза, придерживаясь того же времени для отдыха. После этих трёх туров – оставьте на 1 час в холодильнике. Раскатайте толщиной 3,5 мм, вырежьте 10 прямоугольников, размером 6 см x 12 см. Каждый прямоугольник разрежьте (прим. не до конца) на 3 полоски размером 2 см x 9 см. Сделайте косичку и сверните в шар. Разложите шарики теста в кольца, диаметром 8 см на противень и оставьте на 30 минут в тёплом месте. Разогрейте духовку до 170 С. Когда бриоши выросли – поместите их в духовку и выпекайте 20 минут до красивого золотистого цвета.

Малиновая масса с косточками

Приготовьте массу как указано на странице 503, адаптируя количество, указанное в данном рецепте. Вылейте в мешок без насадки. Сделайте в основе бриоши отверстие и наполните её этой массой.

PRÉPARATION : 2 H

ФРАМБУАЗЬЕ



POUR 8 PERSONNES

CUISSON : 25 MIN

REPOS : 12 H + 50 MIN

FRAMBOISIER

MOUSSE MIEL

6g de gélatine en poudre
42g d'eau
775g de crème liquide
172g de chocolat de couverture ivoire
140g de miel «béton»

BISCUIT MOELLEUX FRAMBOISE

50g de pâte d'amande Lubeca®
25g de crème liquide
100g d'œufs
100g de sucre semoule
100g de farine T45
125g de crème fouettée (voir p. 314)
200g de framboises fraîches

MONTAGE ET FINITIONS

300g de framboises fraîches
150g g de préparation framboise pépins (voir p. 315)
Poudre de thym

Flocage rouge

200g d'appareil à flocage (voir p. 317)
20g de colorant rouge framboise liposoluble

50g de nappage neutre

MOUSSE MIEL

La veille, mettez la gélatine dans l'eau froide pour l'hydrater. Faites chauffer un tiers de la crème liquide puis versez-la sur le chocolat de couverture haché. Passez au chinois puis ajoutez la gélatine et le miel. Ajoutez le reste de la crème tout en émulsionnant à l'aide d'un mixeur plongeant. Laissez reposez 12 h au réfrigérateur.

BISCUIT MOELLEUX FRAMBOISE

Le jour même, préchauffez le four ventilé à 180°C (th. 6). Lissez la pâte d'amande avec la crème puis incorporez les œufs et le sucre semoule. Montez la pâte au ruban à l'aide d'un fouet puis versez la farine en pluie et, pour finir, incorporez la crème fouettée à l'aide d'une maryse. Posez un cercle beurré de 16 cm de diamètre et de 6 cm de haut sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson. Versez-y l'appareil, disposez les framboises, puis faites cuire environ 25 min dans le four ventilé.

MONTAGE ET FINITIONS

Montez la mousse miel dans la cuve bien froide d'un robot muni du fouet, puis débarrassez dans une poche. Coupez les framboises fraîches en deux. Disposez une bande de Rhodoïd® sur la paroi intérieure d'un cercle de 16 cm de diamètre et de 4,4 cm de haut. Disposez le biscuit moelleux dans le fond, puis pochez de la mousse miel sur les bords et éliminez les bulles d'air avec une spatule. Étalez de la préparation framboise pépins (voir p. 315) sur le biscuit, puis recouvrez de demi-framboises en en mettant le plus possible. Saupoudrez légèrement de poudre de thym, puis recouvrez les framboises de mousse. Lissez à l'aide d'une spatule, puis entreposez l'entremets au congélateur pour 20 min. Démoulez-le délicatement et façonnez le pourtour à la main pour qu'il soit bien régulier. À l'aide d'une poche à douille saint-honoré, recouvrez toute la surface de l'entremets de mousse miel. Mettez à nouveau au congélateur pour 30 min. Réalisez le flocage rouge comme indiqué p. 317, portez-le à 35°C puis veloutez le framboisier à l'aide d'un pistolet aérographe. Toujours à l'aide du pistolet, réalisez un effet mouillé sur l'entremets avec le nappage neutre, également à 35°C.

СТР. 205 ФРАМБУАЗЬЕ

Подготовка: 2 часа
Приготовление: 25 минут
Отдых: 12 часов 50 минут
Рецепт на 8 персон

Медовый мусс

6 г желатина в порошке
42 г воды
775 г сливок
172 г белого шоколада
140 г мёда Béton

Бисквит муалё с малиной

50 г миндальной пасты Lubeca®
25 г сливок 35%
100 г яиц
100 г сахара
100 г муки
125 г взбитых сливок (стр. 500)
200 г свежей малины

Сборка

300 г свежей малины
150 г малиновой массы с косточками (стр. 503)
Порошок из тимьяна

Красный соус для покрытия

200 г соуса для покрытия (стр. 509)
20 г красного жирорастворимого красителя
50 г нейтрального наппажа

Медовый мусс

Накануне размочите желатин в холодной воде. Подогрейте треть сливок. Вылейте на порубленный шоколад, пробейте погружным блендером. Процедите, добавьте желатин и мёд. Оставьте на 12 часов в холодильнике.

Бисквит муалё с малиной

Разогрейте духовку до 180 С. Смешайте миндальную пасту и сливки, затем добавьте яйца и сахар. В чаше миксера с насадкой венчик взбейте массу до момента когда оно будет оставлять за собой ленту.
С помощью силиконовой лопатки введите просеянную муку, затем взбитые сливки. Вылейте тесто в кольцо, диаметром 16 см, высотой 6 см на противне, покрытым пергаментом. Добавьте малину, выпекайте 25 минут в конвекционной духовке.

Сборка

Взбейте в охлажденной чаше миксера холодный медовый мусс. Выложите в мешок. Разрежьте малину пополам.
В кольцо диаметром 16 см и и высотой 4,4 см выложите ленту Rhodoïd®. В центр выложите диск бисквита. На борта отсадите взбитый мусс и с помощью лопатки уберите пузыри воздуха. Распределите на бисквите малиновую массу с косточками, сверху выложите как можно больше половинок малины. Слегка посыпьте пудрой тимьяна. Покройте муссом и сровняйте спатулой мусс с формой. Оставьте в морозильной камере на 20 минут. Аккуратно извлеките торт из формы и загладьте края рукой (прим. в перчатках) чтобы они были идеально гладкими.
Отсадите из кондитерского мешка с насадкой сент-оноре медовый мусс по поверхности всего торта. Оставьте в морозильной камере на 30 минут.

Приготовьте соус для покрытия как указано на странице 509. Покройте торт этой смесью при 35 С из аэрографа. Сверху для мокрого эффекта нанесите из аэрографа слой наппажа температурой 35 С.

PRÉPARATION : 1 H 30

ФРАНЦУЗСКИЕ ГРЕНКИ

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 1 H

REPOS : 12 H + 2 H

PAIN PERDU

BRIOCHE

500g de farine de gruau
9g de sel
75g de sucre semoule
27,5g de levure
6g de vanille liquide
25g de poudre de vanille séchée
325g d'œufs
400g de beurre à la vanille Bordier®
1 œuf battu

SAUCE CARAMEL

250g de crème liquide
2 gousses de vanille
250g de sucre semoule

APPAREIL À PAIN PERDU

650g de lait cru vanille
100g de crème liquide
200g d'œufs
50g de sucre semoule
50g de beurre
50g d'huile de pépins de raisin

MONTAGE ET FINITIONS

250g de Groseilles fraîches

BRIOCHE

La veille, dans un batteur muni du pétrin, mettez la farine, le sel, le sucre, la levure, la vanille liquide, la vanille en poudre et les œufs. Pétrissez 5 min en première vitesse, puis passez en vitesse 2. Lorsque la pâte se décolle des parois, incorporez le beurre bien froid en trois fois. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte se décolle à nouveau, puis débarrassez dans un cul-de-poule graissé. Laissez la pâte pointer pendant 1 h 30 à température ambiante. Rabattez-la, puis réservez au frais 12 h.

Le jour même, mettez 300 g de pâte à brioche dans un moule à pain de mie et disposez-le dans un four avec une casserole d'eau bouillante, ou au-dessus d'un radiateur, pendant 30 min. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dorez la brioche à l'œuf battu à l'aide d'un pinceau, puis enfournez et laissez cuire 45 min.

SAUCE CARAMEL

Faites chauffer la crème puis mettez-y les gousses de vanille fendues et grattées à infuser pendant 15 min. Dans une autre casserole, réalisez un caramel à sec avec le sucre, puis versez la crème infusée dessus pour le décuire. Faites bouillir 2 min, puis passez au chinois.

APPAREIL À PAIN PERDU

Mélangez le lait vanille avec la crème, les œufs et le sucre, puis donnez un coup de mixeur plongeant. Coupez la brioche en tranches et imbibez-les de cette préparation, puis égouttez. Faites-les cuire de chaque côté dans une poêle avec du beurre et de l'huile de pépins de raisin, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

MONTAGE ET FINITIONS

Servez les tranches de pain perdu avec la sauce caramel et ajoutez quelques groseilles fraîches.

GROSEILLE

СТР. 206 ФРАНЦУЗСКИЕ ГРЕНКИ

Подготовка: 1 час 30 минут
Приготовление: 1 час
Отдых: 12 часов + 2 часа
На 10 персон

Тесто для бриошь

500 г муки с высоким содержанием глютена
9 г соли
75 г сахара
27, 5 г дрожжей свежих
6 г жидкой ванили
25 г ванильной пудры
325 г яиц
400 г сливочного масла с ванилью Bordier®
1 взбитое яйцо

Карамельный соус

250 г сливок 35%
2 стручка ванили
250 г сахара

Масса для гренок

650 г сырого молока с ванилью
100 г сливок
200 г яиц
50 г сахара
50 г сливочного масла
50 г масла виноградных косточек

Сборка

250 г свежей красной смородины

Тесто для бриошь

Накануне смешайте в чаше миксера с насадкой крюк муку, соль, сахар, дрожжи, жидкую ваниль, ванильную пудру и яйца. Замешивайте 5 минут на 1 скорости. Затем повысьте до 2 скорости. Как только тесто начнёт отставать от стенок – добавьте очень холодное масло (прим. порезанное кубиком) за 3 раза. Замешивайте до момента, когда тесто снова начнёт отставать от стенок. Выложите в миску, смазанную маслом и оставьте на 1 час 30 минут отдыхать при комнатной температуре. Оставьте на 12 часов в холодильнике.
В тот же день выложите 300 г теста в форму для безкоркового хлеба (прим. цилиндр) и оставьте на 30 минут в духовке над кастрюлей с кипящей водой. Разогрейте духовку до 180 С, смажьте поверхность бриоши взбитым яйцом и выпекайте 45 минут.

Карамельный соус

Подогрейте сливки, добавьте семена и стручки ванили. Оставьте настаиваться на 15 минут. Отдельно растопите сахар до карамели, добавьте (прим. маленькими порциями) настоянные с ванилью сливки. Кипятите 2 минуты, затем процедите.

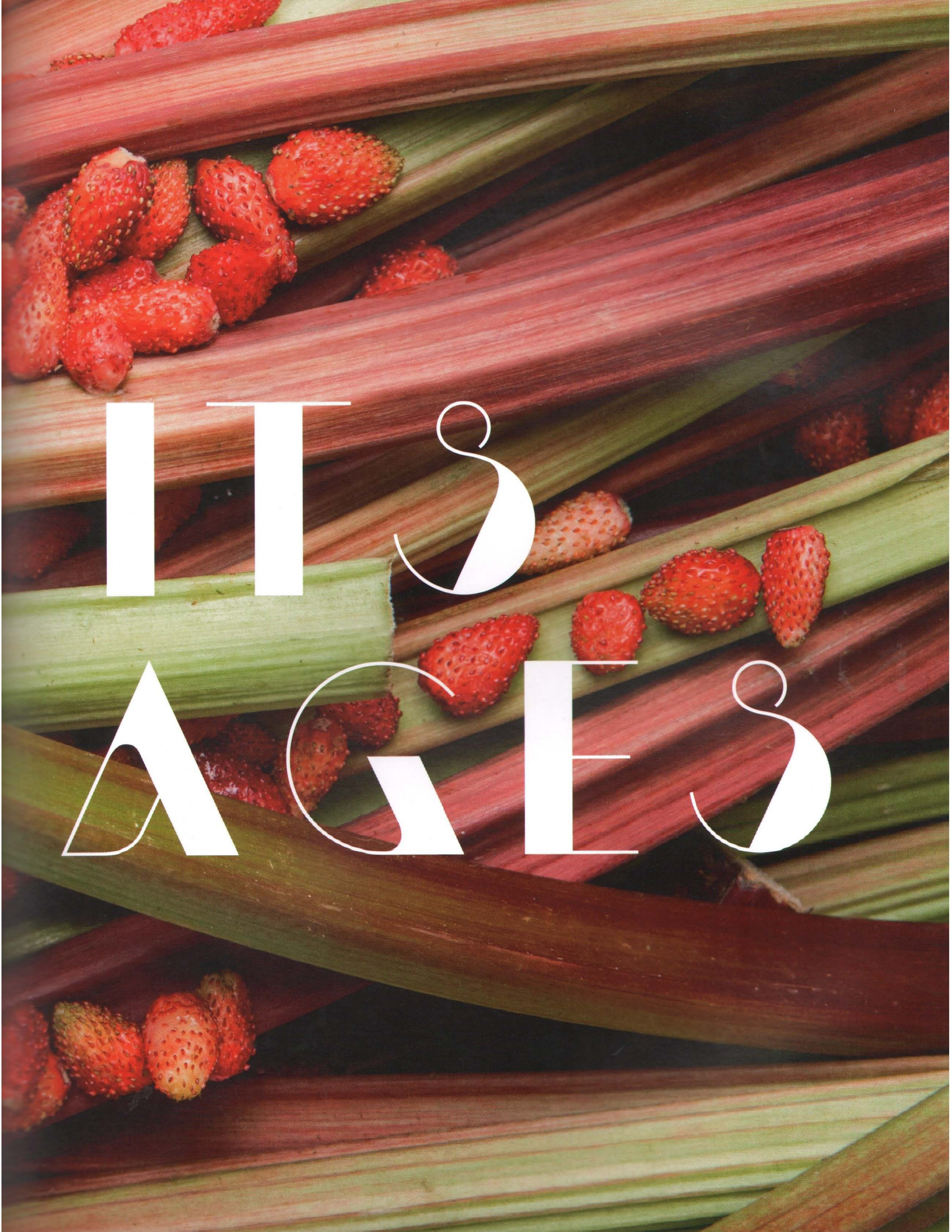
Масса для гренок

Смешайте ванильное молоко, сливки, яйца и сахар. Пробейте погружным блендером. Порежьте бриошь на ломтики и пропитайте этой массой. Дайте стечь. Обжарьте их на сковороде в смеси сливочного масла и масла виноградных косточек до красивого золотистого цвета.

Сборка

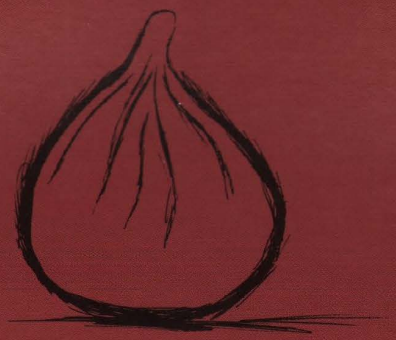
Подавайте гренки с карамельным соусом и с красной смородиной.

FRUI
SAUV


IT'S
AGES

FRUITS

FIGUE



Pleine saison
juillet à octobre

Bien la choisir
le fruit doit être parfumé, ferme et charnu

Poids moyen
50g

Conservation
à température ambiante jusqu'à 4 jours ; à sortir du réfrigérateur 30 min avant de consommer

Associations de saveurs
Dolç Mataró, lavande, glace à la vanille, romarin

FRAISE DES BOIS

Pleine saison
juin à septembre

Bien la choisir
le fruit doit être très parfumé

Poids moyen
quelques grammes

Conservation
au réfrigérateur 48 h maximum

Associations de saveurs
citron vert, basilic, fromage blanc

CEDRIC GROLET

SAUVAGES

MÛRE

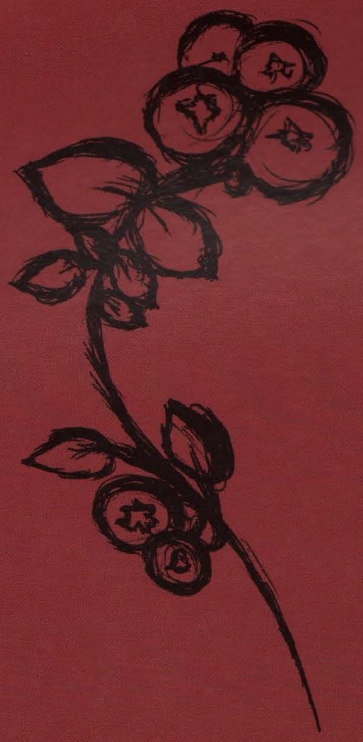
Pleine saison
juillet à octobre

Bien la choisir
le fruit doit être parfumé, tendre, voire presque mou

Poids moyen
quelques grammes

Conservation
2 à 3 jours au réfrigérateur dans le bac à légumes

Associations de saveurs
noix de coco, gingembre, banane



MYRTILLE

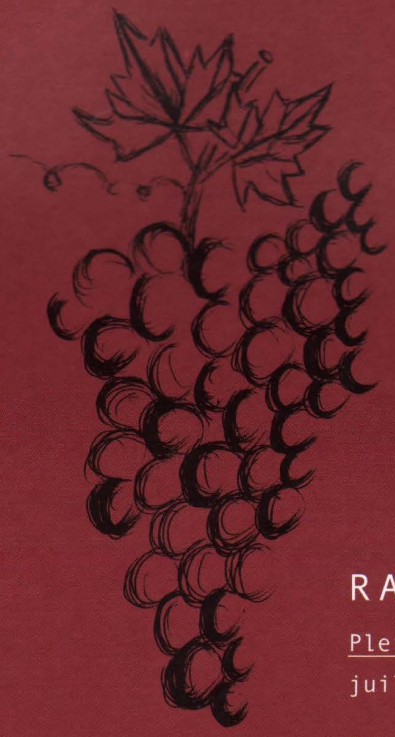
Pleine saison
juin à septembre

Bien la choisir
il convient de vérifier l'absence de moisissures, le fruit doit également être parfumé et d'un bleu soutenu au niveau du pédoncule

Poids moyen
quelques grammes

Conservation
au réfrigérateur jusqu'à 1 semaine

Associations de saveurs
yaourt, framboise, pêche



RAISIN

Pleine saison
juillet à octobre

Bien le choisir
les grains doivent être fermes
et ne pas avoir de taches ;
la tige doit être souple
et cassante

Poids moyen
selon la variété, une grappe
de raisin pèse entre 150 et 500 g

Conservation
dans le bac à légumes du
réfrigérateur jusqu'à 5 jours

Associations de saveurs
banane, rhum, pomme

RHUBARBE

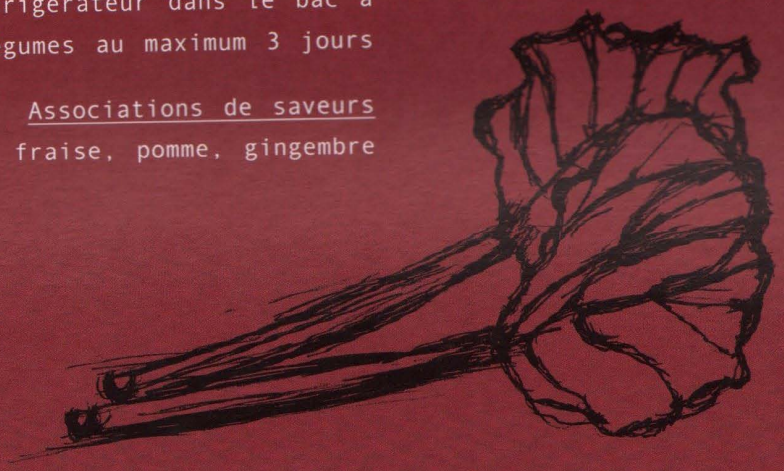
Pleine saison
avril à juillet

Bien la choisir
les extrémités des bâtons de rhubarbe doivent être fermes et sans taches

Poids moyen
80 g

Conservation
au réfrigérateur dans le bac à légumes au maximum 3 jours

Associations de saveurs
fraise, pomme, gingembre



ДИКИЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

ИНЖИР

Сезон

Июль - октябрь

Правильно выбрать

Фрукт должен иметь аромат, быть твердым и сочным

Средний вес

50 г

Хранение

До 4 дней при комнатной температуре
Вынуть из холодильника за 30 минут до употребления

Комбинации вкусов

Dolç Mataró, лаванда, ванильное мороженое, розмарин

ЗЕМЛЯНИКА

Сезон

Июнь - сентябрь

Правильно выбрать

Ягоды должны иметь сильный аромат

Средний вес

Несколько грамм

Хранение

Максимум 48 часов в холодильнике

Комбинации вкусов
Лайм, базилик, фромаж блан

ЕЖЕВИКА

Сезон

Июль - октябрь

Правильно выбрать

Ягода должна быть ароматной, нежной, мягкой

Средний вес

Несколько грамм

Хранение

2-3 дня в холодильнике

Комбинации вкусов

Кокос, имбирь, банан

ЧЕРНИКА

Сезон

Июнь – сентябрь

Правильно выбрать

Следует проверить на отсутствие плесени. Ягода должна быть ароматной и синей возле плодоножки

Средний вес

Несколько грамм

Хранение

1 неделя в холодильнике

Комбинации вкусов

Йогурт, малина, персик

ВИНОГРАД

Сезон

Июль – октябрь

Правильно выбрать

Ягоды должны быть твёрдыми, без пятен. Стебли должны быть гибкими и ломающимися.

Средний вес

Зависит от сорта. В среднем гроздь винограда весит от 150 г до 500 г

Хранение

До 5 дней в ящике холодильника

Комбинации вкусов

Банан, ром, яблоко

РЕВЕНЬ

Сезон

Апрель - июль

Правильно выбрать

Кончики стеблей ревеня должны быть твёрдыми и без пятен

Средний вес

80 г

Хранение

До 3 дней в ящике холодильника

Комбинации вкусов

Клубника, яблоко, имбирь

PRÉPARATION : 3 H 30

ТАРТАЛЕТКИ С ИНЖИРОМ

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 1 H

REPOS : 24 H + 3 H 40

TARTELETTES

SIROP DE FEUILLES DE FIGUIER

200g d'eau
20g de miel de lavande
6 feuilles de figuier

FIGUES POCHÉES

25g de beurre
8 figues de Solliès
40g de miel de lavande
1 gousse de vanille

FONDS DE TARTELETTES

590g de pâte sucrée (voir p. 312)

GANACHE MONTÉE FEUILLES DE FIGUIER

3g de gélatine
21g d'eau
310g de crème
3 feuilles de figuier
70g de chocolat de couverture ivoire

INSERT FIGUE

100g de figues fraîches bien mûres

DORURE

100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

CRÈME AMANDE-FIGUES

150g de crème d'amande (voir p. 314)
9g de rhum
10 grosses rondelles de figue fraîche

CONFITURE DE FIGUE

625g de figues fraîches
50g de sucre semoule
50g de glucose atomisé
3g de pectine NH
3g d'acide tartrique

MONTAGE ET FINITIONS

Enrobage violet

470g d'appareil à enrobage (voir p. 317)
4g de colorant rouge liposoluble
9g de colorant bleu liposoluble

Nappage rouge

0,10g de colorant rouge framboise
1g d'eau
50g de nappage neutre

100g de brisures d'amandes torréfiées (voir p. 317)
10 tiges en chocolat (voir p. 317)

FIGUE

TARTELETTES

SIROP DE FEUILLES DE FIGUIER

La veille, faites bouillir l'eau et le miel dans une casserole. Ajoutez les feuilles de figuier hachées et laissez infuser 20 min. Passez au chinois.

FIGUES POCHÉES

Faites mousser le beurre dans une poêle, puis ajoutez les figues entières. Remuez pour bien les enrober de beurre, puis versez le miel et la vanille et laissez cuire quelques minutes. Ajoutez alors le sirop de feuilles de figuier. Poursuivez la cuisson quelques minutes, jusqu'à ce que les figues soient légèrement molles. Débarrassez-les dans une boîte hermétique avec le jus de cuisson et laissez macérer 24 h à température ambiante.

FONDS DE TARTELETTES

Réalisez les fonds de pâte sucrée comme indiqué p. 312 et laissez croûter 1 journée au réfrigérateur.

GANACHE MONTÉE FEUILLES DE FIGUIER

Mettez la gélatine dans l'eau froide pour la faire gonfler. Faites chauffer un tiers de la crème avec les feuilles de figuier hachées, puis laissez infuser 20 min. Passez au chinois et pesez. Complétez en crème afin d'avoir une masse totale de 310 g et faites-la chauffer. Versez la crème chaude sur le chocolat de couverture haché en émulsionnant, puis ajoutez la gélatine égouttée. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Entreposez 12 h au réfrigérateur.

INSERT FIGUE

Le jour même, égouttez les figues pochées en réservant le sirop pour la réalisation de la confiture de figue. Hachez-les grossièrement, ainsi que les figues fraîches. Mélangez le tout et versez dans les alvéoles d'un moule en silicone demi-sphères de 3,5 cm de diamètre. Entreposez 1 h au congélateur.

DORURE

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Faites cuire les fonds de tartelettes à blanc 20 min. Mélangez les jaunes d'œufs avec la crème et dorez-en les fonds précuits au pinceau. Remettez 5 min au four.

FIGUE

CRÈME AMANDE-FIGUES

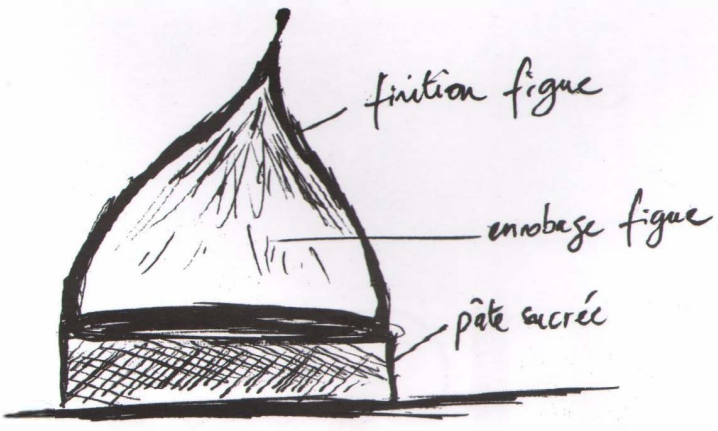
Réalisez la crème comme indiqué p. 314 et garnissez-en les fonds de tartelettes. Faites cuire 5 min, puis laissez refroidir. Disposez une rondelle de figue fraîche dessus et faites cuire 10 min. Laissez refroidir.

CONFITURE DE FIGUE

Coupez 500 g de figues en quartiers, puis recoupez chaque quartier en deux. Coupez les 125 g de figues restants en petits cubes. Portez 75 g de sirop infusé à la feuille de figuier réservé et le sucre à 115 °C dans une casserole. Ajoutez alors les demi-quartiers de figues et faites cuire à feu doux. Lorsque les fruits commencent à compoter, laissez refroidir légèrement, puis ajoutez le glucose atomisé mélangé à la pectine NH et à l'acide tartrique. Faites cuire à 95 °C et retirez du feu pour laisser refroidir. Une fois que la confiture a bien refroidi, ajoutez les cubes de figues et débarrassez dans une poche. Garnissez les fonds de tartelettes froids de confiture à hauteur et lissez.

MONTAGE ET FINITIONS

Montez la ganache feuilles de figuier dans la cuve bien froide d'un batteur muni du fouet, puis pochez-la dans les alvéoles d'un moule demi-sphères de 4,5 cm de diamètre. Disposez un insert figue congelé au centre, puis couvrez de ganache à hauteur et lissez. Mettez à congeler 3 h. Démoulez les montages figues puis pochez une petite boule de ganache au sommet de chaque demi-sphère. Lissez de manière à leur donner une forme de figue et faites à nouveau congeler 20 min. Réalisez l'enrobage violet comme indiqué p. 317 et trempez-y les montages à 35 °C. Floquez avec ce même enrobage à l'aide d'un pistolet aérographe. Diluez le colorant rouge avec l'eau, puis mélangez-le avec ce nappage. Portez le nappage rouge à 40 °C et pulvérisez-le pour réaliser de petites gouttelettes. Disposez les montages figues sur les fonds de tartelettes et recouvrez tout le pourtour de brisures d'amandes torréfiées. Réalisez les tiges en chocolat comme indiqué p. 317 et collez-les au sommet des figues.



СТР. 216 ТАРТАЛЕТКИ С ИНЖИРОМ

Подготовка: 3 часа 30 минут
Приготовление: 1 час
Отдых: 24 часа +3 часа 40 минут
Рецепт на 10 персон

Сироп с листьями инжирного дерева

200 г воды
20 г лавандового мёда
6 листочков инжирного дерева

Пошированный инжир

25 г сливочного масла
8 штук инжира Solliès
40 г лавандового мёда
1 стручок ванили

Основы для тарталеток

590 г сладкого песочного теста, стр.495

Взбитый ганаш с листьями инжира

3 г желатина
21 г воды для желатина
310 г сливок 35 %
3 листика инжирного дерева
70 г белого шоколада

Инжирная начинка

100 г свежего спелого инжира

Сироп с листьями инжирного дерева

Накануне доведите воду и мёд до кипения, добавьте нарубленные листья инжирного дерева. Оставьте настаиваться на 20 минут. Процедите.

Пошированный инжир

Растопите сливочное масло на сковороде, добавьте целый инжир. Перемешайте чтобы хорошо покрыть инжир маслом, добавьте мёд и ваниль и готовьте несколько минут. Добавьте сироп и готовьте ещё несколько минут чтобы слегка размягчить фрукты. Выложите их вместе с соком в герметическую ёмкость и оставьте настаиваться на 24 часа при комнатной температуре.

Основы для тарталеток

Накануне приготовьте сладкое песочное тесто, как указано на стр. 495. Оставьте заветриваться 1 день в холодильнике

Взбитый ганаш с инжиром

Накануне оставьте желатин размачиваться в холодной воде. Треть сливок подогрейте с нарубленными листьями инжира, оставьте настаиваться на 20 минут. Процедите и взвесьте. Добавьте сливки чтобы в сумме получилось 310 г сливок и нагрейте. Постепенно вылейте на рубленый шоколад, размешивая. Добавьте желатин. Пробейте погружным блендером. Оставьте отдыхать на 12 часов в холодильнике.

Инжирная начинка

В тот же день процедите пошированый инжир, оставив сироп для конфитюра. Крупно порежьте пошированый и свежий инжир. Смешайте и выложите в полусферы, диаметром 3,5 см. Оставьте на 1 час в морозильной камере.

Яичная смазка

100 г желтков
25 г сливок 35 %

Покрытие яичной смазкой

Разогрейте духовку до 160 С. Выпекайте основы для тарталеток 20 минут. Смешайте желтки и сливки. Покройте этой смесью с помощью кисточки (прим. или распылителя для цветов) основы тарталеток. Оставьте на 5 минут в духовке.

Крем миндальный с инжиром

150 г крема миндального (см. стр. 500)
9 г рома
10 крупных кружочков свежего инжира

Крем миндальный с инжиром

В это время приготовьте миндальный крем как указано на стр. 500
Наполните испеченные основы для тарталеток, выпекайте 5 минут, охладите. Добавьте несколько кружочков свежего инжира. Пропеките ещё 10 минут. Охладите.

Инжирный конфитюр

625 г свежего инжира
50 г сахара
50 г атомизированой глюкозы
3 г пектина NH
3 г тартрической кислоты

Инжирный конфитюр

Порежьте 500 г инжира на четвертинки, каждую из них порежьте пополам. Оставшихся 125 г инжира порежьте на маленькие кубики. Нагрейте сахар и 75 г сиропа с листьев инжира до 115 С, добавьте порезанные полу-четвертинки и готовьте на малом огне. Когда фрукты начнут соединятся – охладите немного и добавьте смешанные вместе глюкозу, пектин NH и тартрическую кислоту. Подогрейте до 95 С, снимите с огня и охладите. Добавьте кубики инжира. Выложите всё в мешок. Наполните охлаждённые тарталетки до верху и ровно распределите.

Сборка

Фиолетовый соус для покрытия
470 г соуса для покрытия (см. стр. 509)
4 г жирорастворимого красного красителя
9 г жирорастворимого синего красителя

Красный наппаж
50 г наппажа
0,10 г красного красителя малина
1 г воды

100 г кусочков жареного миндаля(стр.509)
10 шоколадных стебельков (стр. 509)

Сборка

Взбейте холодный ганаш. Наполните им основы силиконовой формы, диаметром 4,5 см. Выложите в центр замороженную начинку. Закройте ганашем и выровняйте с помощью спатулы. Оставьте в морозильной камере на 3 часа. Извлеките из форм. На поверхность шара отсадите немного ганаша и придайте (прим. руками) форму инжира. Оставьте в морозильной камере на 20 минут.
Приготовьте фиолетовый соус для покрытия как указано на стр. 509.
Используйте при 35 С. Окуните полусферы в соус для покрытия. Тем же соусом покройте из аэрографа. Растворите красный краситель в воде и добавьте его в наппаж. Подогрейте наппаж до 40 С и распылите из аэрографа для эффекта капель на поверхности инжира. Выложите инжир на каждую тарталетку. Вокруг украсьте жареным миндалём.
Сделайте стебельки из шоколада как указано на стр. 509. Прикрепите их на верхушку инжира.

PRÉPARATION : 1 H

ИНЖИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 35 MIN

REPOS : 24 H

COOKIES

FIGUES POCHÉES
5g de beurre
8 figues de Solliès ou noires de Caromb bien mûres
10g de miel de lavande
1 gousse de vanille

COMPOTÉE DE FIGUE
100g de figues fraîches bien mûres

AMANDES SABLÉES
100g d'amandes blanchies
10g d'eau
40g de sucre semoule

PÂTE À COOKIES
120g de beurre
1g de colorant rouge liposoluble
1g de colorant bleu liposoluble
90g de pâte d'amande
100g de sucre cassonade
220g de sucre semoule
4g de fleur de sel
90g d'œufs
420g de farine T55
8g de bicarbonate de soude
4 figues Ronde de Bordeaux

MONTAGE ET FINITIONS
20 figues fraîches
1 filet d'huile d'olive

FIGUES POCHÉES
La veille, faites mousser le beurre dans une poêle puis ajoutez les figues entières. Remuez pour bien les enrober de beurre, puis versez le miel et la vanille. Poursuivez la cuisson quelques minutes, jusqu'à ce que les figues soient légèrement molles. Débarrassez-les dans une boîte hermétique avec le jus de cuisson et laissez macérer 24 h à température ambiante.

COMPOTÉE DE FIGUE
Le jour même, égouttez les figues pochées. Hachez-les grossièrement, ainsi que les figues fraîches. Mélangez le tout et réservez dans une poche à douille sans douille.

AMANDES SABLÉES
Préchauffez le four à 160°C (th. 5-6). Disposez les amandes sur une plaque puis faites-les torréfier 20 min au four. Faites cuire l'eau et le sucre dans un poêlon en cuivre et portez à 110°C. Ajoutez les amandes : elles vont sabler et caraméliser. Lorsqu'elles sont bien enrobées et que le caramel est d'une belle couleur, débarrassez sur un plan en marbre ou sur une planche à découper légèrement graissée et laissez refroidir. Coupez grossièrement les amandes en morceaux à l'aide d'un gros couteau pour obtenir des éclats.

PÂTE À COOKIES
Préchauffez le four à 165°C (th. 6). Mélangez le beurre avec les colorants, la pâte d'amande, les sucres et la fleur de sel, puis incorporez les œufs un à un. Mélangez la farine et le bicarbonate de soude, puis ajoutez le tout à la première préparation. Enfin, ajoutez la chair des figues. Réalisez à la main des boules de pâte de 35g environ, et roulez-les dans les amandes sablées concassées. Enfournez et laissez cuire 6 min.

MONTAGE ET FINITIONS
Coupez les figues en 8 et faites-les précuire sur une plaque avec de l'huile olive pendant 5 min. À la fin de la première cuisson des cookies de 6 min, déposez sur chacun d'eux 3 morceaux de figues précuites et réservez le reste. Façonnez-les bien ronds avec un cercle de 8cm de diamètre puis faites à nouveau cuire 4 min. Dressez alors 3 points de compotée de figue sur chaque cookie et enfournez pour 1 min. Enfin, à la sortie du four, disposez 3 morceaux de figues précuites réservées par cookie et arrosez légèrement d'un filet d'huile d'olive.

FIGUE

СТР. 220 ИНЖИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Подготовка: 1 час
Приготовление: 35 минут
Отдых: 24 часа
Рецепт на 10 персон

Пошированный инжир

5 г сливочного масла
8 шт. спелого инжира Solliès или чёрного инжира Caromb
10 г лавандового мёда
1 стручок ванили

Растопите сливочное масло на сковороде, добавьте целый инжир. Перемешайте чтобы хорошо покрыть инжир маслом, добавьте мёд и ваниль и готовьте несколько минут, чтобы слегка размягчить фрукты. Выложите их вместе с соком в герметическую ёмкость и оставьте настаиваться на 24 часа при комнатной температуре.

Инжирное компоте

100 г свежего спелого инжира

В тот же день процедите пошированный инжир, оставив сироп для конфитюра. Крупно порежьте пошированный и свежий инжир. Смешайте и выложите в мешок без насадки.

Саблированный миндаль

100 г очищенного миндаля
10 г воды
40 г сахара

Разогрейте духовку до 160 С. Выложите миндаль на противень и поджарьте в духовке в течении 20 минут. В медной кастрюле доведите воду и сахар до 110 С. Добавьте миндаль, саблируйте, карамелизируйте. Когда каждый орех хорошо покроется карамелью – выложите на мраморный стол или на доску, смазанную маслом. Охладите и порубите.

Тесто для печенья

120 г сливочного масла
1 г жирорастворимого красного красителя
1 г жирорастворимого синего красителя
90 г миндальной пасты
100 г коричневого сахара
220 г сахара
4 г соли fleur de sel
90 г яиц
420 г муки T55
8 г соды
4 инжира Ronde de Bordeaux

Разогрейте духовку до 165 С. Смешайте масло с красителями, миндальной пастой, сахарами и солью. Один за одним добавляйте яйца. Смешайте муку с содой и добавьте в первую массу. В конце добавьте мякоть инжира. Сформируйте шарики по 35 г каждый, обкатайте в саблированом миндале. Выпекайте 6 минут.

Сборка

20 шт свежего инжира
немного оливкового масла

Сборка

Разрежьте инжир на 8 частей, подпеките его на противне с оливковым маслом в течении 5 минут. Выложите по 3 шт на каждое полу-испеченное печенье, остаток сохраните. Выровняйте форму печенья с помощью кольца, диаметром 8 см и выпекайте ещё 4 минуты. Отсадите по 3 точки инжирного компоте на каждое печенье и выпекайте ещё 1 минуту. После выпекания выложите по 3 печёных кусочки инжира на печенье и приправьте тонкой струйкой оливкового масла.

PRÉPARATION : 2 H

ТАРТ С ИНЖИРОМ

POUR 8 À 10 PERSONNES

CUISSON : 45 MIN

REPOS : 24H + 20 MIN

TARTE AUX FIGUES

FOND DE TARTE
590g de pâte sucrée
(voir p. 312)

DORURE
100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

CRÈME AMANDE-FIGUES
300g de crème d'amande
(voir p. 314)
45g de chair de figue
(3 figues)

SIROP INFUSÉ À LA FEUILLE DE FIGUIER
75g d'eau
7,5g de sucre semoule
1 feuille de figuier

CONFITURE DE FIGUE
20g de sucre semoule
250g de figues fraîches
1,4g de pectine
1,4g d'acide tartrique

GEL DOLÇ MATARÓ
120g de Dolç Mataró
1,5g d'agar-agar
2,5g de sucre semoule

MONTAGE ET FINITIONS
80g de chair de figue
10 figues fraîches

FOND DE TARTE

Réalisez le fond de pâte sucrée comme indiqué p. 312 et laissez croûter 1 journée au réfrigérateur.
Le jour même, faites cuire le fond de tarte à blanc à 160°C (th. 5-6) pendant 25 min.

DORURE

Mélangez les jaunes d'œufs avec la crème. Badigeonnez-en le fond de tarte cuit à blanc, puis remettez-le 10 min au four afin de bien le faire colorer.

CRÈME AMANDE-FIGUES

Réalisez la crème d'amande comme indiqué p. 314. Débarrassez dans une poche et garnissez le fond de tarte d'une couche de crème. Mettez des morceaux de chair de figue dedans, en les enfonçant bien. Enfournez à nouveau pour 10 min.

SIROP INFUSÉ À LA FEUILLE DE FIGUIER

Faites bouillir l'eau et le sucre dans une casserole. Ajoutez la feuille de figuier hachée et laissez infuser 20 min. Passez au chinois.

CONFITURE DE FIGUE

Portez 30g de sirop infusé à la feuille de figuier et le sucre à 115°C dans une casserole. Ajoutez alors les figues fraîches et laissez compoter 10 min à feu doux. Une fois que la préparation a bien compoté, laissez refroidir quelques minutes puis ajoutez la pectine et l'acide tartrique. Portez à ébullition pendant 1 min et retirez du feu. Réservez.

GEL DOLÇ MATARÓ

Faites chauffer le Dolç Mataró dans une casserole. Mélangez l'agar-agar avec le sucre, ajoutez le tout dans le vin et portez à ébullition 1 min. Débarrassez et réservez au frais.

MONTAGE ET FINITIONS

Une fois la tarte totalement cuite et refroidie, ajoutez de la chair de figue dessus, puis garnissez de confiture de figues et réalisez des points de gel Dolç Mataró. Coupez les figues fraîches en lamelles et disposez-les harmonieusement sur toute la surface de la tarte.

СТР. 223 ТАРТ С ИНЖИРОМ

Подготовка: 2 часа
Приготовление: 45 минут
Отдых: 24 часа + 20 минут
Рецепт на 10 персон

Основы для тарталеток

590 г сладкого песочного теста, стр.495

Желтковая смазка

100 г желтков
25 г сливок 35 %

Крем миндальный с инжиром

300 г крема миндального, стр.500
45 г мякоти 3 шт. инжира

Сироп с листьями инжирного дерева

75 г воды
7,5 г сахара
1 лист инжирного дерева

Инжирный конфитюр

20 г сахара
250 г свежего инжира
1,4 г пектина NH
1,4 г тартрической кислоты

Основы для тарталеток

Накануне приготовьте сладкое песочное тесто, как указано на стр. 495. Оставьте заветриваться 1 день в холодильнике. Разогрейте духовку до 160 С. Выпекайте основы для тарталеток 20 минут.

Покрытие желтковой смазкой

Смешайте желтки и сливки. Покройте этой смесью с помощью кисточки (прим. или распылителя для цветов) основы тарталеток. Оставьте на 10 минут в духовке до красивого золотистого цвета.

Крем миндальный с инжиром

В это время приготовьте миндальный крем как указано на стр. 500.
Наполните испеченные основы для тарталеток, выложите мякоть инжира, хорошо погрузив её в миндальный крем. Пропеките 10 минут. Охладите.

Сироп с листьями инжирного дерева

Накануне доведите воду и мёд до кипения, добавьте нарубленные листья инжирного дерева. Оставьте настаиваться на 20 минут. Процедите.

Инжирный конфитюр

Доведите сахар и 30 г сиропа с листьев инжира до 115 С. Добавьте свежий инжир и оставьте готовиться на низкой температуре 10 минут. Как только масса начнёт соединяться, немного охладите её и добавьте пектин с тартрической кислотой. Доведите до кипения, варите 1 минуту. Храните до сборки.

Гель Dolç Mataró

120 г Dolç Mataró
1,5 г агар-агара
2,5 г сахара

Гель Dolç Mataró

Подогрейте Dolç Mataró. Смешайте сахар с агар-агаром, добавьте вино и кипятите в течении 1 минуты. Храните в холодильнике.

Сборка

80 г мякоти инжира
10 шт. инжира

Сборка

Как только тарты остынут, выложите мякоть инжира, затем нанесите инжирный конфитюр и сделайте несколько точек геля Dolç Mataró. Разрежьте инжир на пополам, затем на ломтики. Выложите гармонично по кругу тарта.

ПРЕПАРАЦИЯ : 2 Ч

ТАРТАЛЕТКА С ЗЕМЛЯНИКОЙ

ДЛЯ 10 ЧЕЛОВЕК

ВЫПЕКАНИЕ : 45 МИН

ОТДЫХ : 24 Ч + 30 МИН

TARTELETTES

FONDS DE TARTELETTES

590 de pâte sucrée (voir p. 312)

DORURE

100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

CRÈME AMANDE-FRAISES DES BOIS

300g de crème d'amande (voir p. 314)
100g de fraises des bois

CRÈME PÂTISSIÈRE

300g de lait
35g de crème liquide
1 gousse de vanille
60g de jaunes d'œufs
35g de sucre semoule
18g de poudre à crème
18g de farine
20g de beurre de cacao
16g de gélatine
72g d'eau
40g de beurre
20g de mascarpone

MARMELADE DE FRAISES DES BOIS

150g de fraises des bois
30g de sucre semoule
45g d'huile d'olive
Le jus et le zeste de 1 citron vert

MONTAGE ET FINITIONS

250g de fraises des bois

FONDS DE TARTELETTES

La veille, réalisez le fond de pâte sucrée comme indiqué p. 312. Laissez croûter 1 journée au réfrigérateur. Le jour même, préchauffez le four à 160°C (th. 5-6). Faites cuire les fonds de tartelettes à blanc pendant 20 min.

DORURE

Mélangez les jaunes d'œufs avec la crème et dorez les fonds de tartelettes cuits à blanc à l'aide d'un pinceau. Remettez ces derniers 10 min au four afin de bien les faire colorer.

CRÈME AMANDE-FRAISES DES BOIS

Réalisez la crème d'amande comme indiqué p. 314. Débarrassez dans une poche et garnissez chaque fond de tartelette de crème. Ajoutez les fraises des bois entières en les enfonçant bien. Enfournez à nouveau pour 10 min.

CRÈME PÂTISSIÈRE

Réalisez la crème comme indiqué p. 314 et laissez-la reposer 30 min au frais. Garnissez-en les fonds de tartelettes, sur la couche de crème amande-fraises des bois et de fraises des bois en formant un dôme en hauteur.

MARMELADE DE FRAISES DES BOIS

Écrasez à la fourchette les fraises des bois avec le sucre, l'huile d'olive, le jus et le zeste de citron vert. Débarrassez dans une poche sans douille puis garnissez l'intérieur du dôme de crème pâtissière de cette marmelade.

MONTAGE ET FINITIONS

Disposez les fraises des bois tout autour du dôme de crème, pointe vers l'extérieur.

FRAISE DES BOIS

СТР. 224 ТАРТАЛЕТКА С ЗЕМЛЯНИКОЙ

Подготовка: 2 часа
Приготовление: 45 минут
Отдых: 24 часа + 30 минут
Рецепт на 10 персон

Основы для тарталеток

590 г сладкого песочного теста (стр.495)

Яичная смазка

100 г желтков
25 г сливок 35 %

Крем миндальный с земляникой

300 г крема миндального (см. стр. 500)
100 г земляники

Заварной крем

300 г молока
35 г сливок
1 стручок ванили
60 г желтков
35 г сахара
18 г порошка для заварного крема
18 г муки
20 г масла какао
16 г желатина
72 г воды
40 г сливочного масла
20 г маскарпоне

Основы для тарталеток

Накануне приготовьте сладкое песочное тесто, как указано на стр. 495. Оставьте заветриваться 1 день в холодильнике. В тот же день испеките их до белого цвета в течении 20 минут при 160 С.

Покрытие желтковой смазкой

Смешайте желтки и сливки. Покройте этой смесью с помощью кисточки (прим. или распылителя для цветов) основы тарталеток. Оставьте на 10 минут в духовке, чтобы они запеклись до красивого цвета.

Крем миндальный с земляникой

Приготовьте миндальный крем как указано на стр. 500.
Наполните испеченные основы для тарталеток. Добавьте землянику, погрузив её в миндальный крем. Пропеките ещё 10 минут.

Заварной крем

Приготовьте заварной крем как указано на стр. 500, адаптируя количество, указанное в данном рецепте. Оставьте минимум на 30 минут в холодильнике. Отсадите его на на тарателтки с испечённым миндальным кремом и земляникой, сформируйте купол в высоту.

Земляничный мармелад

150 г земляники
30 г сахара
45 г оливкового масла
сок и цедра 1 лайма

Земляничный мармелад

Раздавите вилкой землянику вместе с сахаром, оливковым маслом, соком и цедрой лайма. Выложите в мешок без насадки и отсадите в центр купола из заварного крема.

Сборка

250 г земляники

Сборка

Выложите землянику по всей поверхности купола из заварного крема острыми концами к внешней стороне.

PRÉPARATION : 2 H

ТАРТ С ДИКОЙ ЕЖЕВИКОЙ

POUR 8 À 10 PERSONNES

CUISSON : 45 MIN

REPOS : 24 H

TARTE

FOND DE TARTE
590g de pâte sucrée (voir p. 312)
100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

CRÈME AMANDE-MÛRES
300g de crème d'amande (voir p. 314)
50g de mûres fraîches
Quelques gouttes d'huile d'olive

CRÈME PÂTISSIÈRE
90g de lait
10g de crème liquide
1 gousse de vanille
20g de jaune d'œuf
10g de sucre semoule
5g de poudre à crème
5g de farine
6g de beurre de cacao
10g de gélatine en poudre
70g d'eau
10g de beurre
10g de mascarpone

MARMELADE DE MÛRE
200g de mûres fraîches
100g de sucre semoule
10g de jus de citron
2g d'acide ascorbique
2g de pectine NH

MONTAGE ET FINITIONS
180g de mûres sauvages
40g d'huile d'olive Casanova®

FOND DE TARTE
La veille, réalisez le fond de pâte sucrée comme indiqué p. 312. Laissez croûter 1 journée au réfrigérateur. Le jour même, faites cuire le fond de tarte à blanc à 160°C (th. 5-6) pendant 25 min. Mélangez les jaunes d'œufs avec la crème et dorez-en les fonds précuits. Remettez 10 min au four.

CRÈME AMANDE-MÛRES
Réalisez la crème d'amande comme indiqué p. 314. Débarrassez dans une poche et garnissez le fond de tarte d'une couche de crème. Mettez les mûres fraîches dedans, en les enfonçant bien. Enfournez à nouveau pour 10 min. À la sortie du four, versez quelques gouttes d'huile d'olive sur le fond de tarte chaud.

CRÈME PÂTISSIÈRE
Réalisez la crème comme indiqué p. 314, en adaptant avec les quantités mentionnées ci-contre, et laissez 30 min au frais. Pochez-la dans le fond de tarte, sur la crème amande-mûres.

MARMELADE DE MÛRE
Mettez les mûres fraîches avec 80 g de sucre semoule, le jus de citron et l'acide ascorbique dans une casserole. Faites cuire à feu doux pendant 10 min environ en laissant réduire à consistance souhaitée. Pendant ce temps, mélangez le reste de sucre avec la pectine. Ajoutez-les à la marmelade, puis portez à ébullition et maintenez l'ébullition 1 min. Débarrassez et entreposez 30 min au réfrigérateur. Recouvrez la tarte de marmelade, en l'étalant sur la couche de crème pâtissière.

MONTAGE ET FINITIONS
Mettez les mûres sauvages dans un cul-de-poule, ajoutez l'huile d'olive et mélangez très délicatement pour les enrober. Disposez-les sur toute la surface de la tarte, trou vers le bas.

AUX MÛRES SAUVAGES

СТР. 227 ТАРТ С ДИКОЙ ЕЖЕВИКОЙ

Подготовка: 2 часа
Приготовление: 45 минут
Отдых: 24 часа
Рецепт на 10 персон

Основы для тарталеток

590 г сладкого песочного теста,стр.495
100 г желтков
25 г сливок 35 %

Крем миндальный с ежевикой

300 г крема миндального, стр. 500
50 г свежей ежевики
оливковое масло

Заварной крем

90 г молока
10 г сливок
1 стручок ванили
20 г желтков
10 г сахара
5 г порошка для заварного крема
5 г муки
6 г масла какао
10 г желатина в порошке
70 г воды
10 г сливочного масла
10 г маскарпоне

Мармелад с ежевикой

200 г ежевики
100 г сахара
10 г лимонного сока
2 г пектина NH
2 г аскорбиновой кислоты

Основы для тарталеток

Накануне приготовьте сладкое песочное тесто, как указано на стр. 495. Оставьте заветриваться 1 день в холодильнике. В тот же день испеките их в течении 25 минут при 160 С.
Смешайте желтки и сливки. Покройте этой смесью с помощью кисточки (прим. или распылителя для цветов) основы тарталеток. Оставьте на 10 минут в духовке.

Крем миндальный с ежевикой

Приготовьте миндальный крем как указано на стр. 500
Наполните испеченные основы для тарталеток. Выложите ежевику, погрузив её в миндальный крем. Пропеките ещё 10 минут. На горячий тарт добавьте тонкой струйкой немного оливкового масла.

Заварной крем

Приготовьте заварной крем как указано на стр. 314, адаптируя количество, указанное в данном рецепте. Оставьте минимум на 30 минут в холодильнике. Отсадите его сверху на тарталетки с испечённым миндальным кремом и ежевикой.

Мармелад с ежевикой

В кастрюлю выложите свежую ежевику, 80 г сахара, сок лимона и аскорбиновую кислоту. Готовьте на низкой температуре в течении 10 минут до нужной консистенции. В это время смешайте остаток сахара с пектином, добавьте в мармелад, доведите до кипения и проварите 1 минуту. Оставьте в холодильнике на 30 минут. Затем распределите слой мармелада на слой заварного крема.

Сборка

180 г ежевики
40 г оливкового масла Casanova®

Сборка

Поместите ежевику в миску с оливковым маслом, смешайте, чтобы хорошо покрыть каждую ягоду маслом.
Красиво выложите ягоды на поверхность тарта отверстием вниз.

PRÉPARATION : 30 MIN

ВАФЛИ С ЧЕРНИКОЙ

POUR 6 PERSONNES

CUISSON : 4 MIN

REPOS : 20 MIN

GAUFRES

GAUFRES

500g de lait
2 gousses de vanille
400g de beurre
460g de farine T55
6g de sel
220g de blancs d'œufs
40g de sucre semoule
Sucre cassonade

MONTAGE ET FINITIONS

250g de myrtilles fraîches

GAUFRES

Faites chauffer le lait puis mettez-y les gousses de vanille fendues et grattées à infuser pendant 20 min. Faites cuire le beurre jusqu'à ce qu'il soit noisette. Mélangez le beurre noisette avec le lait vanillé et portez le tout à 40°C. Dans un saladier, mettez la farine et le sel. Versez le mélange à 40°C dessus en trois fois en mélangeant à l'aide d'un fouet afin d'obtenir une pâte élastique.

Montez les blancs d'œufs dans un batteur muni du fouet, puis ajoutez le sucre semoule afin de les serrer. Incorporez délicatement les blancs montés à la première préparation.

Versez l'appareil dans le gaufrier, saupoudrez de quelques grains de cassonade et laissez cuire 4 min.

MONTAGE ET FINITIONS

Servez les gaufres avec les myrtilles fraîches.

MYRTILLE

СТР. 228 ВАФЛИ С ЧЕРНИКОЙ

Подготовка: 30 минут
Приготовление: 4 минуты
Отдых: 20 минут
Рецепт на 6 персон

Тесто для вафель

500 г молока
2 стручка ванили
400 г сливочного масла
460 г муки T55
6 г соли
220 г белков
40 г сахара
Коричневый сахар

Тесто для вафель

Разрежьте стручки ванили пополам и извлеките зернышки. Нагрейте молоко и добавьте в него стручки и зернышки ванили. Оставьте настаиваться на 20 минут. Сливочное масло приготовьте на огне до орехового аромата (прим. масло noisette). Смешайте масло noisette с ванильным молоком и доведите его до 40 С. Смешайте в миске муку и соль. Добавляйте жидкую смесь в муку за 3 раза, постоянно помешивая венчиком до получения однородного эластичного теста.
Взбейте белки, добавьте в них сахар и продолжайте взбивать до крепкой пены. Аккуратно введите в первую смесь. Вылейте массу в вафельницу, посыпьте коричневым сахаром и пеките 4 минуты.

Сборка

250 г свежей черники

Сборка

Подавайте вафли со свежей черникой.

PRÉPARATION : 2 H

ТАРТ С ЧЕРНИКОЙ

POUR 8 À 10 PERSONNES

CUISSON : 45 MIN

REPOS : 24 H + 30 MIN

TARTE

FOND DE TARTE
590g de pâte sucrée (voir p. 312)
100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

CRÈME AMANDE-MYRTILLES
300g de crème d'amande (voir p. 314)
40g de myrtilles fraîches
Huile d'olive

CRÈME PÂTISSIÈRE
90g de lait
10g de crème liquide
1 gousse de vanille
20g de jaune d'œuf
10g de sucre semoule
5g de poudre à crème
5g de farine
6g de beurre de cacao
10g de gélatine en poudre
70g d'eau
10g de beurre
10g de mascarpone

MARMELADE DE MYRTILLE
200g de myrtilles fraîches
100g de sucre semoule
10g de jus de citron
2g d'acide ascorbique
2g de pectine NH

MONTAGE ET FINITIONS
180g de myrtilles sauvages
Quelques gouttes d'huile d'olive

FOND DE TARTE
La veille, réalisez le fond de pâte sucrée comme indiqué p. 312. Laissez croûter 1 journée au réfrigérateur. Le jour même, faites cuire le fond de tarte à blanc à 160°C (th. 5-6) pendant 25 min. Mélangez les jaunes d'œufs avec la crème et dorez-en les fonds précuits. Remettez 10 min au four.

CRÈME AMANDE-MYRTILLES
Réalisez la crème d'amande comme indiqué p. 314. Débarrassez dans une poche et garnissez le fond de tarte d'une couche de crème. Mettez les myrtilles fraîches dedans, en les enfonçant bien. Enfournez de nouveau pour 10 min. À la sortie du four, versez quelques gouttes d'huile d'olive sur le fond de tarte chaud.

CRÈME PÂTISSIÈRE
Réalisez la crème comme indiqué p. 314, en adaptant avec les quantités mentionnées ci-contre, et laissez 30 min au frais. Pochez-la dans le fond de tarte, sur la crème amande-myrtilles.

MARMELADE DE MYRTILLE
Mettez les myrtilles fraîches avec 80 g de sucre semoule, le jus de citron et l'acide ascorbique dans une casserole. Faites cuire à feu doux pendant 10 min environ en laissant réduire à consistance souhaitée. Pendant ce temps, mélangez le reste de sucre avec la pectine. Ajoutez-les à la marmelade, puis portez à ébullition et maintenez l'ébullition 1 min. Débarrassez et entreposez 30 min au réfrigérateur. Recouvrez la tarte de marmelade, en l'étalant sur la couche de crème pâtissière.

MONTAGE ET FINITIONS
Mettez les myrtilles sauvages dans un cul-de-poule, ajoutez l'huile d'olive et mélangez très délicatement pour les enrober. Disposez-les sur toute la surface de la tarte.

MYRTILLE SAUVAGE

СТР. 231 ТАРТ С ЧЕРНИКОЙ

Подготовка: 2 часа
Приготовление: 45 минут
Отдых: 24 часа + 30 минут
Рецепт на 8-10 персон

Основы для тарталеток

590г сладкого песочного теста,стр.495
100 г желтков
25 г сливок 35 %

Крем миндальный с черникой

300 г крема миндального, стр.500
40 г свежей черники
оливковое масло

Заварной крем

90 г молока
10 г сливок
1 стручок ванили
20 г желтков
10 г сахара
5 г порошка для заварного крема
5 г муки
6 г масла какао
10 г желатина в порошке
70 г воды
10 г сливочного масла
10 г маскарпоне

Мармелад с черникой

200 г свежей черники
100 г сахара
10 г лимонного сока
2 г пектина NH
2 г аскорбиновой кислоты

Основы для тарталеток

Накануне приготовьте сладкое песочное тесто, как указано на стр. 495. Оставьте заветриваться 1 день в холодильнике. В тот же день испеките их в течении 25 минут при 160 С.
Смешайте желтки и сливки. Покройте этой смесью с помощью кисточки (прим. или распылителя для цветов) основы тарталеток. Оставьте на 10 минут в духовке.

Крем миндальный с черникой

Приготовьте миндальный крем как указано на стр. 500
Наполните испеченные основы для тарталеток. Выложите чернику, погрузив её в миндальный крем. Пропеките ещё 10 минут. На горячий тарт добавьте тонкой струйкой немного оливкового масла.

Заварной крем

Приготовьте заварной крем как указано на стр. 500, адаптируя количество, указанное в данном рецепте. Оставьте минимум на 30 минут в холодильнике. Отсадите его сверху на тарталетки с испечённым миндальным кремом и черникой.

Мармелад с черникой

В кастрюлю выложите свежую чернику, 80 г сахара, сок лимона и аскорбиновую кислоту. Готовьте на низкой температуре в течении 10 минут до нужной консистенции. В это время смешайте остаток сахара с пектином, добавьте в мармелад, доведите до кипения и проварите 1 минуту. Оставьте в холодильнике на 30 минут. Затем распределите слой мармелада на слой заварного крема.

Сборка

180 г черники
несколько капель оливкового масла

Сборка

Поместите чернику в миску с оливковым маслом, смешайте, чтобы хорошо покрыть каждую ягоду маслом.
Выложите красиво на поверхность тарта.

PRÉPARATION : 2 H

СЛОЁНЫЕ БУЛОЧКИ С ИЗЮМОМ И ВАНИЛЬЮ

POUR 15 PERSONNES

CUISSON : 15 MIN

REPOS : 10 H 35

PAINS

PÂTE

1kg de farine
20g de sel
120g de sucre semoule
40g de poudre de lait
40g de levure
460g d'eau
100g de beurre
500g de beurre de tourage

RAISINS

200g de raisins secs
500g d'eau tiède

PÂTE DE VANILLE

13 gousses de vanille
75g de trimoline
25g d'eau

CRÈME PÂTISSIÈRE MOINS SUCRÉE

400g de lait
50g de crème liquide
2 gousses de vanille
90g de jaunes d'œufs
50g de sucre semoule
25g de poudre à crème
25g de farine
30g de beurre de cacao
10g de gélatine en poudre
70g d'eau
50g de beurre
30g de mascarpone

MONTAGE ET FINITIONS

20g de poudre de vanille sèche

PÂTE

Mettez la farine avec le sel, le sucre, la poudre de lait, la levure, l'eau et le beurre dans la cuve d'un batteur muni du pétrin. Pétrissez en première vitesse pendant 7 min. Laissez pointer 3 h au réfrigérateur. Abaissez le pâton bien froid en un grand rectangle. Tapez également le beurre de tourage avec un rouleau à pâtisserie de manière à en former un rectangle deux fois moins large, puis posez-le au centre du premier rectangle. Rabattez-en les côtés afin d'enfermer totalement le beurre, puis abaissez le tout en un nouveau rectangle. Pliez-le en trois et laissez reposer 2 h au frais. Recommencez la même opération deux fois supplémentaires en respectant le même temps de repos entre chaque afin de donner 3 tours simples à la pâte, puis laissez reposer 1h au frais.

RAISINS

Mettez les raisins dans l'eau tiède et laissez-les gonfler 1h.

CRÈME PÂTISSIÈRE MOINS SUCRÉE

Réalisez la crème pâtissière comme indiqué p. 314 en adaptant avec les quantités mentionnées ci-contre. Laissez reposer 30min au frais.

PÂTE DE VANILLE

Mixez les gousses de vanille à l'aide d'un robot-coupe, puis ajoutez la trimoline et l'eau. Débarrassez et mettez 15 min au congélateur. Mixez à l'aide d'un blender puissant au moins 10 fois.

Veillez à ce que la pâte de vanille soit toujours bien congelée au moment de la mixer

MONTAGE ET FINITIONS

Mélangez la crème pâtissière pour la détendre et incorporez la pâte de vanille. Abaissez la pâte à 3,5 mm d'épaisseur en un rectangle de 32 cm x 25 cm et étalez de la crème pâtissière sur toute la surface avec une spatule coudée. Ajoutez les raisins égouttés et la poudre de vanille sèche, puis roulez la pâte bien serrée pour former un boudin. Roulez-le aussi dans la poudre de vanille. Entreposez 20 min au congélateur, puis taillez le boudin en tranches de 2 cm de large pour obtenir les pains aux raisins. Laissez-les pousser 30 min dans un endroit chaud, couverts d'un torchon. Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Mettez les pains aux raisins dans des cercles de 10 cm de diamètre sur une plaque puis enfournez pour 12 min.

RAISIN-VANILLE

СТР. 233 СЛОЁНЫЕ БУЛОЧКИ С ИЗЮМОМ И ВАНИЛЬЮ

Подготовка: 2 часа
Приготовление: 15 минут
Отдых: 10 часов 35 минут
Рецепт на 15 персон

Тесто

1 кг муки
20 г соли
120 г сахара
40 г сухого молока
40 г дрожжей
460 г воды
100 г сливочного масла
500 г масла для слоёного теста

Изюм

200 г изюма
500 г теплой воды

Заварной крем, менее сладкий

400 г молока
50 г сливок
2 стручки ванили
90 г желтков
50 г сахара
25 г порошка для заварного крема
25 г муки
30 г масла какао
10 г желатина в порошке
70 г воды
50 г сливочного масла
30 г маскарпоне

Тесто

Смешайте в чаше миксера с насадкой крюк муку, соль, сахар, сухое молоко, дрожжи, воду и масло. Замешивайте тесто на первой скорости в течении 7 минут. Оставьте на 3 часа в холодильнике.
Раскатайте холодное тесто в большой прямоугольник. С помощью скалки разбейте масло для слоёного теста до формы прямоугольники вдвое меньше чем предыдущий. Выложите прямоугольник из масла в центр прямоугольника из теста. Сложите тесто таким образом, чтобы накрыть весь слой масла. Раскатайте заново в прямоугольник. Сложите в три раза и оставьте на 2 часа в холодильнике. Повторите последний процесс ещё 2 раза, придерживаясь того же времени для отдыха. После трёх простых туров – оставьте на 1 час в холодильнике.

Изюм

Замочите изюм в тёплой воде и оставьте на 1 час.

Заварной крем, менее сладкий

Приготовьте заварной крем как указано на стр. 314, адаптируя количество, указанное в данном рецепте. Оставьте минимум на 30 минут в холодильнике.

Ванильная паста

Смешайте в робокопе стручки ванили, затем добавьте тримолин и воду. Оставьте на 15 минут в морозильной камере. Затем замороженую пасту пробейте в очень мощном блендере минимум 10 раз.

Перед взбиванием - ванильная паста должна быть всегда хорошо замороженной.

Сборка

20 г ванильной пудры

Сборка

Смешайте заварной крем до гладкой текстуры. Добавьте в него ванильную пасту.
Раскатайте тесто толщиной 3,5 мм, в прямоугольник, размером 32 см х 25 см. С помощью изогнутой спатулы распределите заварной крем по поверхности теста. Посыпьте процеженным изюмом и ванильной пудрой. Скрутите плотно в рулет. Поставьте на 20 минут в морозильную камеру. Порежьте рулет на кружочки толщиной 2 см. Оставьте их накрытыми полотенцем подниматься 30 минут в теплом месте.
Разогрейте духовку до 180 С. Поместите заготовки в кольца, диаметром 10 см, выпекайте 12 минут.

PRÉPARATION : 2 H

КУГЛОФ

POUR 6 PERSONNES

CUISSON : 35 MIN

REPOS : 1 H + 24 H + 2 H 55

KOUGLOFS

RAISINS MARINÉS

125g d'eau
20g de sucre semoule
335g de raisins sultanas

LEVAIN

325g de farine T45
233g d'eau
5g de levure

PÂTE

280g de levain
337,5g de farine T45
90g de lait
9g de malt liquide actif
93g de sucre semoule
46g de levure
70g de jaunes d'œufs
115g de beurre
7g de sel
2,5g de pâte de citron

MONTAGE ET FINITIONS

30g de beurre pour le moule
50g d'amandes effilées
20g de sucre semoule
Beurre fondu

RAISINS MARINÉS

La veille, faites bouillir l'eau avec le sucre dans une casserole. Mettez les raisins avec ce sirop dans un récipient hermétique et réservez au frais pendant 24 h.

LEVAIN

Toujours la veille, dans un batteur muni du pétrin, pétrissez la farine, l'eau et la levure en première vitesse pendant 5 min. Débarrassez la cuve et laissez pousser l'appareil obtenu pendant 1h jusqu'à ce qu'il pointe, puis entreposez au réfrigérateur pour 24 h.

PÂTE

Le jour même, mettez le levain avec la farine, le lait, le malt liquide, le sucre, la levure et les jaunes d'œufs dans la cuve du batteur muni du pétrin. Pétrissez pendant 5 min en première vitesse, puis ajoutez le beurre et le sel. Lorsque la pâte est homogène, passez en seconde vitesse et pétrissez jusqu'à ce qu'elle forme un voile lorsqu'on l'étire. Ajoutez alors la pâte de citron et les raisins marinés égouttés. Laissez pointer 2 h à température ambiante. Détaillez des pâtons de 450g et formez-en des boules serrées. Laissez reposer 10 min, puis façonnez.

MONTAGE ET FINITIONS

Beurrez un moule à kouglof de 18cm de diamètre ou 6 petits de 8 cm et chemisez le fond d'amandes effilées et de sucre. Mettez la pâte dans le ou les moule(s) et laissez pousser 45 min à température ambiante. Préchauffez le four à 180°C (th. 6), puis enfournez pour 35 min. À la sortie du four, démoulez et badigeonnez la surface du ou des kouglof(s) de beurre fondu à l'aide d'un pinceau.

СТР. 234 КУГЛОФ

Подготовка: 2 часа
Приготовление: 35 минут
Отдых: 1 час + 24 часа + 2 часа 55 минут
Рецепт на 6 персон

Маринованный изюм

125 г воды
20 г сахара
335 г изюма Султан

Закваска

325 г муки Т45
233 г воды
5 г дрожжей

Тесто

280 г закваски
337,5 г муки Т45
90 г молока
9 г жидкого активного мальта
93 г сахара
46 г дрожжей
70 г желтков
115 г сливочного масла
7 г соли
2, 5 г лимонной пасты

Сборка

30 г сливочного масла для форм
50 г миндальных лепестков
20 г сахара
растопленное масло

Маринованный изюм

Накануне доведите до кипения воду и сахар. Оставьте изюм в этом сиропе в герметической емкости на 24 час в холодильнике.

Закваска

Накануне приготовьте закваску, смешав муку, воду и дрожжи в миксере с насадкой крюк на первой скорости в течении 5 минут. Переложите в миску, дайте вырасти в течении часа при комнатной температуре. Оставьте в холодильнике на 24 часа.

Тесто

В тот же день в миксере с насадкой крюк смешайте закваску, муку, молоко, мальт, сахар, дрожжи и желтки. Замешивайте на первой скорости 5 минут, затем добавьте масло и соль. Когда тесто достигнет однородной текстуры включите вторую скорость и замешивайте до текстуры вуали при натягивании теста. Добавьте лимонную пасту и процеженный изюм. Оставьте подниматься на 2 часа при комнатной температуре. Разделите тесто по 450 , сделайте шарики, оставьте отдыхать на 10 минут и выложите в формы.

Сборка

Смажьте форму для куглоф диаметром 18 см и 6 маленьких диаметром 8 см сливочным маслом. Посыпьте формы миндальными лепестками и сахаром. Выложите тесто в формы и оставьте подниматься на 45 минут при комнатной температуре.
Разогрейте духовку до 180 С и выпекайте 35 минут. Извлеките из форм и смажьте сливочным маслом с помощью кисточки.

PRÉPARATION : 2 H

ЭКЛЕРЫ С КЛУБНИКОЙ И РЕВЕНЕМ

POUR 8 PERSONNES

CUISSON : 35 MIN

REPOS : 24 H + 2 H

ÉCLAIRS FRAISE

ÉCLAIRS (VOIR P. 318)

400g de pâte à choux
0,15g de colorant rouge fraise

Crumble rose

350g d'appareil à crumble
5g de colorant rouge liposoluble

RHUBARBE CROÛTE DE SUCRE

5 bâtons de rhubarbe
300g de sucre casson
30g de blancs d'œufs
15g de sucre semoule
5g de sucre vanillé
5g de miel

COMPOTÉE FRAISE-RHUBARBE

100g de fraises fraîches
100g de rhubarbe crue

CRÈME PÂTISSIÈRE FRAISE

220g de jus de fraise
25g de crème liquide
40g de jaunes d'œufs
45g de sucre semoule
12g de farine
12g de poudre à crème
4g de gélatine
24g d'eau
25g de beurre
22g de beurre de cacao
15g de mascarpone

GLAÇAGE ROUGE FÉCULE

250g de glaçage blanc fécule
5g de colorant rouge hydrosoluble
10g de poudre scintillante cuivre

MONTAGE ET FINITIONS

Chips de rhubarbe (voir p. 316)

RHUBARBE CROÛTE DE SUCRE

La veille, réalisez la rhubarbe en croûte de sucre comme indiqué p. 316 et laissez égoutter pendant 1 nuit au-dessus d'un récipient.

Récupérez le jus pour réaliser une gelée par exemple.

ÉCLAIRS

Le jour même, réalisez les éclairs comme indiqué p. 318 avec un crumble rose et faites-les cuire 20 min à 180 °C (th. 6). Laissez sécher à 160 °C (th. 5/6) pendant 15 min.

COMPOTÉE FRAISE-RHUBARBE

Récupérez la rhubarbe en croûte de sucre égouttée et mixez-là à l'aide d'un blender. Coupez les fraises fraîches et la rhubarbe crue en fine brunoise, puis incorporez-les à la rhubarbe mixée.

CRÈME PÂTISSIÈRE FRAISE

Réalisez la crème comme indiqué p. 314, en remplaçant le lait vanillé par le jus de fraise et laissez 30 min au réfrigérateur. Débarrassez dans une poche munie d'une douille unie.

GLAÇAGE ROUGE FÉCULE

Réalisez le glaçage comme indiqué p. 319, en mettant la poudre scintillante cuivre en même temps que le colorant.

MONTAGE ET FINITIONS

Réalisez 4 trous sous les éclairs à l'aide de la pointe d'un couteau par exemple. Garnissez-les d'un peu de crème pâtissière puis de compotée jusqu'à ce qu'ils soient remplis. Réchauffez le glaçage au four à micro-ondes pour qu'il soit à 27 °C, puis glacez les éclairs une première fois. Mettez au congélateur pour 5 min, puis glacez une seconde fois. Laissez prendre quelques minutes au réfrigérateur. Au dernier moment, disposez les chips de rhubarbe (voir p. 316).

RHUBARBE

СТР. 236 ЭКЛЕРЫ С КЛУБНИКОЙ И РЕВЕНЕМ

Подготовка: 2 часа
Приготовление : 35 минут
Отдых: 24 часа + 2 часа
Рецепт на 8 персон

Эклеры (стр. 513)
400 г заварного теста
0,15 г красного красителя клубника

Розовый крамбл
350 г тесто для крамбла
5 г красного красителя жирорастворимого

Ревень в сахарной корочке
5 штук ревеня
300 г коричневого сахара
30 г белков
15 г сахара
5 г ванильного сахара
5 г меда

Компоте клубника ревень
100 г свежей клубники
100 г сырого ревеня

Заварной крем с клубникой
220 г сока клубничного
25 г сливок 35%
40 г желтков
45 г сахара
12 г муки
12 г порошка для заварного крема
4 г желатин
24 г воды
25 г сливочного масло
22 г масла какао
15 г маскарпоне

Красная глазурь на крахмале
250 г белой глазури на крахмале
5 г красного водорастворимого красителя
10 г блестящей медной пудры

Сборка
Чипсы из ревеня (стр. 506)

Ревень в сахарной корочке
Накануне приготовьте ревень в сахарной корочке как указано на стр. 506. Дайте стечь, оставив в сите над емкостью.

Эклеры
В тот же день приготовьте эклеры с розовым крамблом как указано на стр. 513. Выпекайте их в течении 20 минут при 180 С. Снизьте температуру до 160 С и выпекайте еще 15 минут.

Компоте клубника ревень
Возьмите процеженный ревень в сахарной корочке и пробейте его погружным блендером. Нарежьте свежую клубнику и ревень на маленькие кубики (прим. брунуаз). Затем добавьте их в массу из ревеня.

Заварной крем с клубникой
Приготовьте заварной крем как указано на стр. 500, заменив ванильное молоко на клубничный сок и оставьте на 30 ми нут в холодильнике. Выложите в кондитерский мешок с круглой насадкой.

Красная глазурь на крахмале Приготовьте глазурь как указано на стр. 513. Добавьте краситель и блестящую медную пудру.

Сборка
Сделайте 4 отверстия в основе эклера с помощью острого ножа. Наполните их небольшим количеством заварного крема. Затем компоте до полного наполнения. Подогрейте в микроволновой печи до 27 С красную глазурь. Затем покройте эклеры первым слоем глазури. Поставьте в морозильную камеру на 5 минут и покройте вторым слоем глазури. Оставьте эклеры в холодильнике на несколько минут. Перед подачей выложите чипсы из ревеня.

PRÉPARATION : 2 H

СФЕРЫ С РЕВЕНЕМ

POUR 10 SPHÈRES

CUISSON : 30 MIN

REPOS : 24 H + 3 H

SPHÈRES

RHUBARBE CROÛTE DE SUCRE

5 bâtons de rhubarbe
300g de sucre casson
30g de blancs d'œufs
5g de sucre vanillé
5g de miel

GANACHE MONTÉE

8g de gélatine en poudre
48g d'eau
400g de rhubarbe fraîche
600 g de crème liquide
220g de chocolat de couverture ivoire

GELÉE DE RHUBARBE

25g de sucre semoule
12g de pectine NH

MONTAGE ET FINITIONS

Glaçage blanc fécule

140g de lait
290g de crème liquide
375g de sucre semoule
95g de glucose
5g de dioxyde de titane
25g de fécule
10g de gélatine
55g d'eau d'hydratation

Enrobage ivoire

300g d'enrobage (voir p. 317)

Chips de rhubarbe (voir p. 316)

RHUBARBE CROÛTE DE SUCRE

La veille, réalisez la rhubarbe en croûte de sucre comme indiqué p. 316 et laissez égoutter pendant 1 journée au-dessus d'un récipient.

GANACHE MONTÉE

Toujours la veille, mettez la gélatine dans l'eau froide pour la faire gonfler. Passez la rhubarbe fraîche à la centrifugeuse pour récupérer 400g de jus. Faites chauffer le jus de rhubarbe et mixez. Filmez et laissez infuser 10 min. Passez au chinois. Réchauffez et ajoutez la gélatine hors du feu. Versez progressivement sur le chocolat de couverture haché en émulsionnant, puis mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Versez la crème et mixez à nouveau. Entreposez au réfrigérateur pour 12 h minimum.

GELÉE DE RHUBARBE

Le jour même, récupérez la rhubarbe en croûte de sucre ainsi que le jus. Faites chauffer le jus dans une casserole. Mélangez le sucre et la pectine puis versez en pluie dans la casserole en incorporant le tout à l'aide d'un fouet. Portez à ébullition et laissez frémir 2 min. Débarrassez dans un bac sur une petite épaisseur et laissez refroidir complètement au frais. Mixez avec un mixeur plongeant en évitant d'incorporer trop d'air. Ajoutez les rhubarbes cuites en croûte de sucre. Mettez dans les alvéoles d'un moule demi-sphères de 4,5 cm de diamètre, puis mettez à congeler 1 h. Rassemblez les 2 parties du moule pour créer des sphères.

MONTAGE ET FINITIONS

Montez la ganache rhubarbe bien froide dans un batteur muni du fouet, puis pochez-la dans les alvéoles d'un moule en silicone de 5,5cm de diamètre. Disposez la gelée de rhubarbe au centre, puis terminez le montage avec la ganache montée rhubarbe en rassemblant les 2 parties du moule pour créer des sphères. Entreposez au congélateur pour 3 h. Réalisez le glaçage blanc comme indiqué p. 317 en adaptant avec les quantités indiquées ci-contre, ainsi que l'enrobage ivoire comme indiqué p. 317. Démoulez les sphères prises et lissez-les entres vos mains chaudes. Plongez-les dans l'enrobage ivoire, puis aussitôt dans le glaçage blanc. Entreposez au réfrigérateur pour 2 h. Décorez avec des chips de rhubarbe (voir p. 316).

RHUBARBE

СТР. 239 СФЕРЫ С РЕВЕНЕМ

Подготовка: 2 часа
Приготовление : 30 минут
Отдых: 24 часа + 3 часа
Рецепт на 10 сфер

Ревень в сахарной корочке
5 штук ревеня
300 г коричневого сахара
30 г белков
5 г ванильного сахара
5 г меда

Ревень в сахарной корочке
Накануне приготовьте ревень в сахарной корочке как указано на стр. 506. Дайте стечь, оставив в сите над емкостью. Сок оставьте для желе.

Взбитый ганаш
8 г желатина в порошке
48 г воды
400 г свежего ревеня
600 г сливок
220 г белого шоколада

Взбитый ганаш
Накануне оставьте размачиваться желатин в холодной воде. Поместите свежий ревень в соковыжималку, чтобы получить 400 г сока. Подогрейте сок и смешайте. Покройте пленкой и оставьте настаиваться на 10 минут. Процедите и снова подогрейте. Сняв с огня, добавьте желатин. Вылейте на порубленный шоколад, одновременно размешивая. Пробейте погружным блендером. Добавьте сливки и снова пробейте. Оставьте на 12 часов в холодильнике.

Желе из ревеня
25 г сахара
12 г пектина NH

Желе из ревеня
Подготовьте ревень в сахарной корочке и сок. Подогрейте сок в кастрюле. Смешайте сахар с пектином и добавьте в сок одновременно помешивая венчиком. Доведите до кипения и оставьте готовиться на медленном огне 2 минуты. Вылейте в широкую емкость и оставьте до полного охлаждения в холодильнике. Пробейте погружным блендером избегая попадания воздуха. Добавьте ревень в сахарной корочке. Выложите массу в полусферы диаметром 4,5 см. Затем оставьте в морозильной камере на 1 час. Соедините две части полусфер, чтобы получить целую сферу.

Сборка

Белая глазурь на крахмале
140 г молока
290 г сливок
375 г сахара
95 г глюкозы
5 г диоксида титана
25 г картофельного крахмала
10 г желатина
55 г воды

Соус для покрытия
300 г соуса для покрытия стр. 509

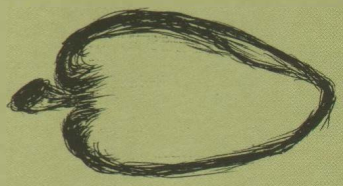
Чипсы из ревеня, стр. 509

Сборка

Взбейте холодный ганаш с ревенем в холодной чаше миксера с насадкой венчик. Отсадите его в силиконовые полусферы диаметром 5,5 см. Выложите в центр желе из ревеня и завершите сборку с помощью взбитого ганаша, соединяя две части формы, чтобы в итоге получить цельные сферы.
Оставьте в морозилке на 3 часа. Приготовьте белую глазурь как указано на стр. 509, адаптируя количество указанное в данном рецепте. Таким же образом приготовьте соус для покрытия на стр. 317. Извлеките замороженные сферы и загладьте неровности теплыми руками (прим. в перчатках). Окуните сферы в белый соус для покрытия, затем в белую глазурь. Оставьте в холодильнике на 2 часа. Перед подачей украсьте чипсами из ревеня стр.506.

FRUITS
SECS &
TACOQUE

FRUITS SECS



AMANDE

Pleine saison

septembre et octobre pour la fraîche, toute l'année pour la sèche

Bien la choisir

l'amande fraîche doit être ferme et parfumée, l'amande sèche doit au contraire être dure et exhaler un léger parfum

Poids moyen

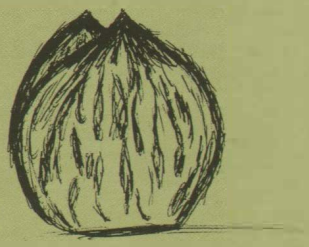
quelques grammes

Conservation

à température ambiante quelques jours pour l'amande fraîche, à l'abri de la lumière toute l'année pour l'amande sèche

Associations de saveurs

banane, noix de muscade, abricot



CHÂTAIGNE

Pleine saison

octobre

Bien la choisir

le fruit doit être brillant et lourd, sans bulle d'air sous la coque

Poids moyen

20g

Conservation

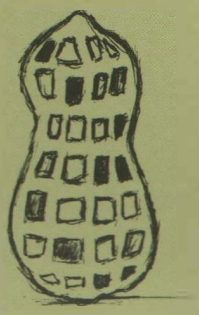
au réfrigérateur dans le bac à légumes 5 à 6 jours entiers, et 4 à 5 jours une fois qu'elle est épluchée

Associations de saveurs

noisette, citron, chocolat

CEDRIC GROLET

& À COQUE



CACAHUÈTE

Pleine saison
toute l'année

Bien la choisir
la gousse doit être ferme et sans taches

Poids moyen
quelques grammes

Conservation
6 mois lorsqu'elle est dans sa gousse ; décortiquée, dans un espace frais et sec pendant 3 mois

Associations de saveurs
noix de macadamia, chocolat, caramel

NOISETTE

Pleine saison
septembre à novembre pour la fraîche, toute l'année pour la sèche

Bien la choisir
lorsqu'elle est fraîche, elle doit être bien pleine et coller à la coque ; lorsqu'elle est sèche, la coque doit être lisse et brillante, sans fissures ni trous

Poids moyen
quelques grammes

Conservation
à température ambiante pendant plusieurs semaines – voire mois – lorsqu'elles sont entières (fraîches ou sèches), et à l'abri de la lumière dans une boîte hermétique et dans un endroit frais lorsqu'elles sont épluchées

Associations de saveurs
caramel, miel, kiwi

NOIX

Pleine saison
octobre et novembre pour la fraîche, toute l'année pour la sèche

Bien la choisir
la coque doit être charnue et le fruit ne doit se décoller de la paroi pour la noix fraîche, les noix doivent être lourdes et pleines, sans trous lorsqu'elles sont sèches

Poids moyen
10g

Conservation
au réfrigérateur dans le bac à légumes jusqu'à 48 h pour les noix fraîches ; à température ambiante pour les sèches

Associations de saveurs
miel, raisin sec, pomme

NOIX DE COCO

Pleine saison
novembre à février

Bien la choisir
en la secouant, si l'on entend de l'eau, c'est que le fruit est frais et la chair goûteuse ; la peau ne doit pas présenter de moisissure

Poids moyen
1,5kg

Conservation
à température ambiante ; la pulpe et l'eau de coco se conservent au réfrigérateur pendant quelques jours

Associations de saveurs
mangue, Malibu®, chocolat blanc

NOIX DE PÉCAN

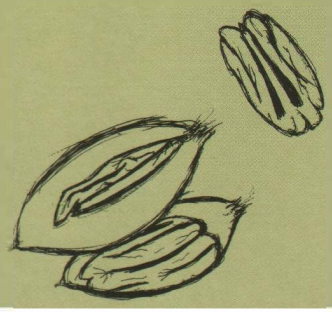
Pleine saison
septembre à novembre pour la production, toute l'année pour la consommation

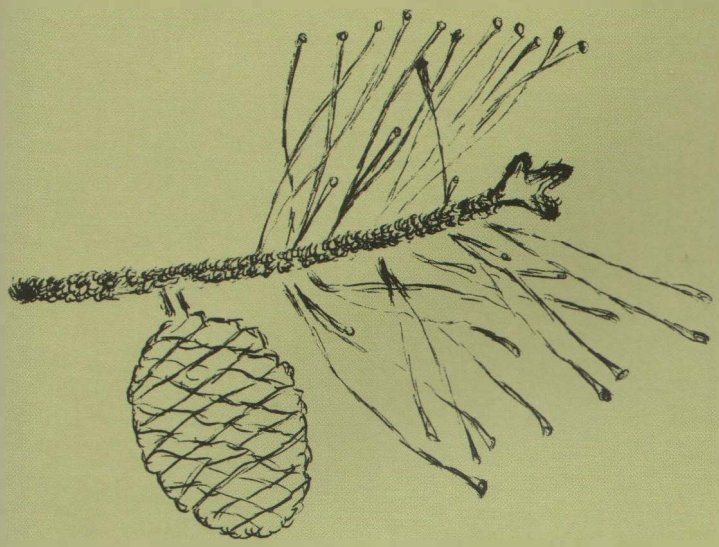
Bien la choisir
la coque doit être charnue et le fruit ne doit pas se décoller de la paroi

Poids moyen
10g

Conservation
la noix de pécan se conserve mieux dans sa coque ; une fois décortiquée, il faut la garder au réfrigérateur

Associations de saveurs
caramel, orange, banane





PIGNON DE PIN

Pleine saison
toute l'année

Bien le choisir
le fruit doit être ferme

Poids moyen
quelques grammes

Conservation
pendant quelques jours dans un endroit frais et sec, à l'intérieur d'une boîte hermétique

Associations de saveurs
raisin sec, pomme, nougat

PISTACHE

Pleine saison
septembre à novembre pour la production, toute l'année pour la consommation

Bien la choisir
le fruit doit être sec pour être mûr, l'indicateur de maturité est la coque fendue

Poids moyen
quelques grammes

Conservation
entières, elles se conservent pendant quelques mois dans un endroit frais, à l'intérieur d'une boîte hermétique

Associations de saveurs
cerise, abricot, fraise

ОРЕХИ

МИНДАЛЬ

Сезон

Сентябрь и октябрь для свежего и целый год для сушеного

Правильно выбрать

Свежий миндаль должен быть твердым ароматным. Сушеный миндаль должен быть твердым, имеет слабый аромат

Средний вес

Несколько грамм

Хранение

Несколько дней при комнатной температуре для свежего миндаля и круглый год в темном месте для сушеного миндаля.

Комбинации вкусов

Банан, мускатный орех, абрикос

КАШТАН

Сезон

Октябрь

Правильно выбрать

Тяжелый, блестящий, без пузырей воздуха под скорлупой

Средний вес

20 г

Хранение

Целые каштаны – 5-6 дней в холодильнике
Очищенные – 4-5 дней

Комбинации вкусов

Фундук, лимон, шоколад

АРАХИС

Сезон

Целый год

Правильно выбрать

Скорлупа должна быть крепкой, без пятен

Средний вес

Несколько грамм

Хранение

6 месяцев в скорлупе
3 месяца - без скорлупы
В сухом холодном месте

Комбинации вкусов

Макадамия, шоколад, карамель

ФУНДУК

Сезон

Сентябрь – ноябрь для свежего
Целый год – для сушеного

Правильно выбрать

Когда фундук свежий – он плотно прилегает к скорлупе
Сухой фундук должен иметь гладкую блестящую скорлупу, без трещин и дыр.

Средний вес

Несколько грамм

Хранение

В скорлупе фундук можно хранить при комнатной температуре несколько недель, месяцев.
Без скорлупы – в герметической коробке, в темном холодном месте

Комбинации вкусов

Карамель, мёд, киви

КОКОС

Сезон

Ноябрь – февраль

Правильно выбрать

Если внутри кокоса есть вода – кокос свежий и его мякоть вкусная. Кожура кокоса не должна иметь плесени.

Средний вес

1,5 кг

Хранение

При комнатной температуре
Мякоть и кокосовая вода хранятся в холодильнике несколько дней

Комбинации вкусов

Манго, Malibu®, белый шоколад

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ

Сезон

Октябрь, ноябрь для свежего. Круглый год – для сушеного.

Правильно выбрать

Свежий орех плотно прилегает к скорлупе. Орехи должны быть полными и тяжелыми. В сухих орехах не должно быть дыр.

Средний вес

10 г

Хранение

До 48 часов в ящике холодильника – для свежих орехов. При комнатной температуре - сухие орехи.

Комбинации вкусов

Мёд, изюм, яблоки

ОРЕХИ ПЕКАН

Сезон

Сентябрь – ноябрь - урожай
Круглый год - употребление

Правильно выбрать

Орех должен быть мясистым, не должен отделятся от стенок скорлупы

Средний вес

10 г

Хранение

Орехи пекан лучше всего хранятся в своей скорлупе. Без скорлупы орехи хранятся в холодильнике.

Комбинации вкусов

Карамель, апельсин, банан

ФИСТАШКА

Сезон

Сентябрь – ноябрь - урожай
Круглый год - употребление

Правильно выбрать

Орех должен быть сухой, когда созреет
Сигналом спелости ореха служит открытая скорлупа

Средний вес

Несколько грамм

Хранение

В холодном месте, в герметической коробке хранятся несколько месяцев в скорлупе

Комбинации вкусов

Вишня, абрикос, клубника

КЕДРОВЫЕ ОРЕХИ

Сезон

Круглый год

Правильно выбрать

Орех должен быть твердым

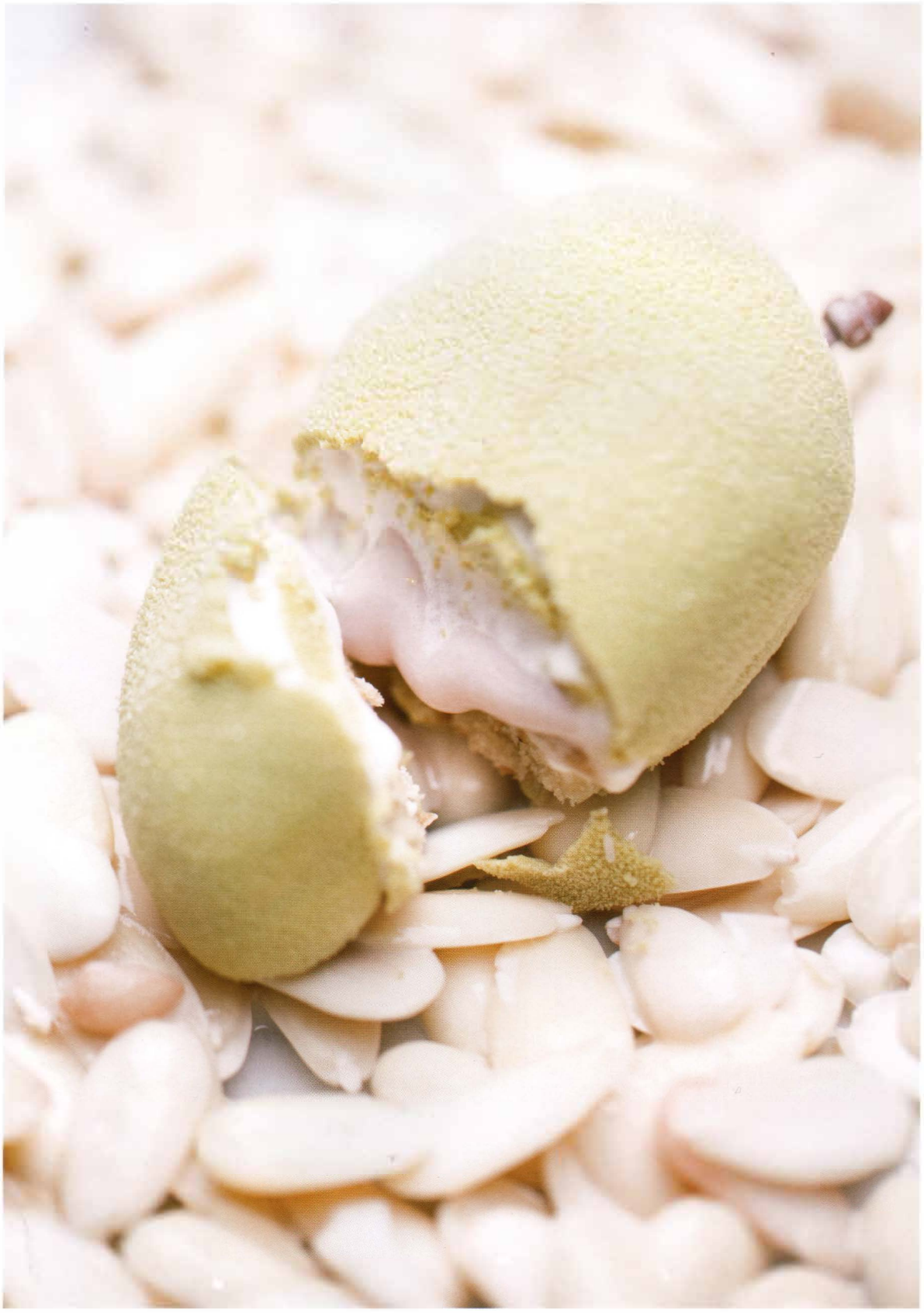
Средний вес

Несколько грамм

Хранение
В холодном месте, в герметической коробке хранятся несколько дней.

Комбинации вкусов

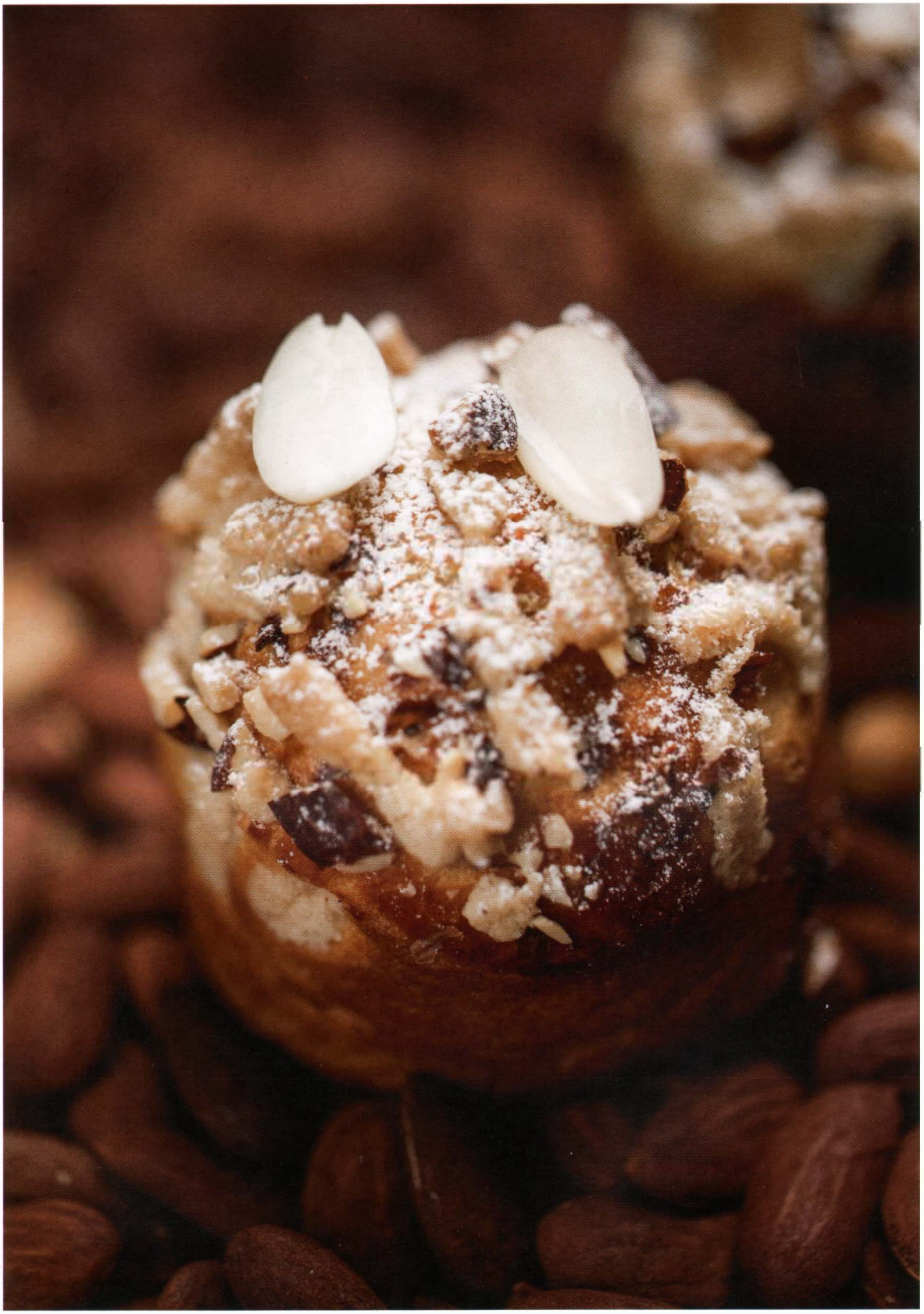
Виноград, яблоко, нуга



PRÉPARATION : 1 H 30

МИНДАЛЬНЫЕ БУЛОЧКИ

POUR 10 SCONES



CUISSON : 15 MIN

REPOS : 1 H 15

SCONES

SCONES AMANDES

150g de farine T55
150g de farine T45
15g de poudre à lever
70g de beurre
70g de sucre semoule
15g de trimoline
160g de lait
30g d'amandes fraîches

CRUMBLE AMANDES

110g de beurre
75g de sucre semoule
110g de farine T45
75g d'amandes effilées
75g d'amandes brutes

MONTAGE ET CUISSON

1 jaune d'œuf

SCONES AMANDES

Préchauffez le four à 170 °C (th. 6). Dans un batteur muni du pétrin, mélangez les farines, la poudre à lever, le beurre, le sucre et la trimoline. Versez progressivement le lait. Pétrissez alors 3 min à vitesse lente, puis 2 min à vitesse moyenne. Ajoutez les amandes, puis mélangez en première vitesse. Arrêtez le batteur et débarrassez la pâte. Abaissez-la à 15 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, filmez-la et mettez-la à raffermir au congélateur pendant 15 min. Détaillez 10 disques de pâte avec un emporte-pièce de 6 cm de diamètre, puis mettez-les au réfrigérateur pour 1 h.

CRUMBLE AMANDES

Sablez ensemble le beurre, le sucre et la farine à la main. Ajoutez les amandes effilées et les amandes brutes concassées. Réservez.

MONTAGE ET CUISSON

Préchauffez le four à 170 °C (th. 6). Dorez les scones sortis du réfrigérateur au jaune d'œuf battu à l'aide d'un pinceau. Disposez-les dans des cercles de 6,5 cm de diamètre graissés posés sur une plaque, puis parsemez environ 20 g de crumble amande sur chaque scone. Faites cuire le tout pendant 2 fois 6 min, en retournant la plaque à mi-cuisson.

AMANDE

СТР. 249 МИНДАЛЬНЫЕ БУЛОЧКИ

Подготовка: 1 час 30 минут
Приготовление : 15 минут
Отдых: 1 час 15 минут
Рецепт на 10 булочек

Миндальные булочки
150 г муки Т55
150 г муки Т45
15 г разрыхлителя
70 г сливочного масла
70 г сахара
15 г тримолина
160 г молока
40 г миндаля

Миндальные булочки
Разогрейте духовку до 170 С. В чаше миксера с насадкой крюк смешайте муку, разрыхлитель, сливочное масло, сахар и тримолин. Добавьте молоко. Замешивайте 3 минуты на медленной скорости. Затем 2 минуты на средней скорости. Добавьте миндаль и смешайте на 1 скорости. Раскатайте тесто до 15 мм толщиной. Покройте пленкой и дайте затвердеть в морозе в течении 15 минут. Вырежьте 10 дисков диаметром 6 см и оставьте в холодильнике на 1 час.

Миндальный крамбл
110 г сливочного масла
75 г сахара
110 г муки Т45
75 г миндальных лепестков
75 г неочищенного миндаля

Миндальный крамбл
Саблируйте вручную сливочное масло, сахар и муку. Добавьте миндальные лепестки и нарубленный неочищенный миндаль. Сохраните до сборки.

Сборка и выпекание
Один желток

Сборка и выпекание
Разогрейте духовку до 170С. Покройте взбитым желтком диски теста с помощью кисточки. Выложите смазанные сливочным маслом кольца диаметром 6,5 см. Затем посыпьте приблизительно по 20 г крамбла на каждую булочку. Выпекайте 2 раза по 6 минут переворачивая противень посередине выпекания.

PRÉPARATION : 3 H 30

МИНДАЛЬНЫЙ ПАРИ БРЕСТ

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 2 H

REPOS : 4 H

PARIS-BREST

PÂTE À CHOUX
400g de pâte à choux (voir p. 312)

AMANDES AU LAIT
12 amandes entières
120g de lait

CRUMBLE BLANC
150g de beurre
187g de farine
187g de cassonade
9g d'oxyde de titane
60g de bâtonnets d'amandes
20g d'amandes hachées
10g de blanc d'œuf

CRÈME AU BEURRE
45g de lait
35g de jaunes d'œufs
105g de sucre semoule
200g de beurre
30g de blancs d'œufs
20g d'eau

PRALINÉ AMANDE
400g d'amandes brutes
200g de sucre semoule
64g d'eau
8g de fleur de sel

PÂTE D'AMANDE
250g d'amandes brutes
20g de sucre glace
2g de fleur de sel

CRÈME AMANDE
300g de crème pâtissière (voir p. 314)

AMANDES TORRÉFIÉES
100g d'amandes brutes

AMANDE

PARIS-BREST

PÂTE À CHOUX

Réalisez et dressez la pâte à choux pour Paris-Brest comme indiqué p. 312.

AMANDES AU LAIT

Émondez les amandes, sans jeter les peaux. Faites sécher ces dernières et réservez-les pour la finition. Mettez les amandes émondées à tremper dans le lait pendant 1 h.

CRUMBLE BLANC

Dans un batteur muni de la feuille, mélangez le beurre avec la farine, le sucre cassonade et l'oxyde de titane. Étalez l'appareil à 0,5 cm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou au laminoir. Mettez-les à congeler pour 30 min. Pendant ce temps, mélangez les bâtonnets d'amandes et les amandes hachées et réservez. Dorez le crumble congelé avec le blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau, puis parsemez-le d'amandes. Disposez une feuille de papier sulfurisé dessus et appuyez avec un rouleau afin de bien les incruster. Détaillez 10 ronds de 6 cm de diamètre et ajourez le centre avec une douille unie de 20 mm pour des Paris-Brest individuels. Procédez de même avec un cercle de 18 cm et un de 12 cm pour un grand format.

CRÈME AU BEURRE

Faites bouillir le lait dans une casserole. Fouettez les jaunes d'œufs avec 45 g de sucre dans un saladier, puis versez dessus le lait bouillant. Remettez le tout dans la casserole et faites cuire à la nappe, à 83 °C environ. Versez progressivement cette crème anglaise sur le beurre en mélangeant au batteur muni du fouet et montez. Réservez et nettoyez la cuve. Mettez-y les blancs d'œufs et commencez à les monter en neige à l'aide du fouet. Pendant ce temps, réalisez un sirop en faisant chauffer l'eau et les 60 g de sucre restants dans une casserole. Lorsque le sirop atteint 121 °C, versez-le en filet sur les blancs en continuant de fouetter jusqu'au refroidissement pour obtenir une meringue italienne. Incorporez-la à l'appareil précédent à l'aide d'une maryse. Laissez reposer 30 min au réfrigérateur.

PRALINÉ AMANDE

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5) et faites-y torréfier les amandes pendant 30 min. Faites cuire le sucre et l'eau dans une casserole jusqu'à l'obtention d'un caramel et, lorsqu'il est à 180 °C, versez-le sur les amandes. Mixez le tout à l'aide d'un robot-coupe, puis mélangez au batteur muni de la feuille avec la fleur de sel.

AMANDE

PÂTE D'AMANDE

Augmentez la température du four à 180°C (th. 6) et faites-y torréfier les amandes pendant 15 à 20 min environ. Mettez-les avec le sucre glace et la fleur de sel dans un blender puissant puis mixez pour obtenir une pâte d'amande lisse.

CRÈME AMANDE

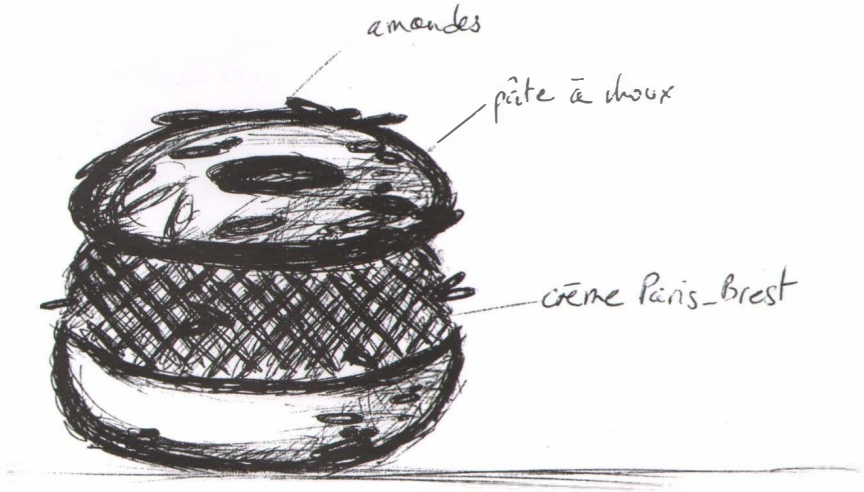
Réalisez la crème pâtissière comme indiqué p. 314, laissez-la 30 min au frais, puis lissez-la. Ajoutez 45 g de praliné amande – en réservant le reste pour le montage – et la pâte d'amande. Montez au fouet la crème au beurre afin de la rendre lisse, puis incorporez-la délicatement au premier mélange. Réservez dans un bac au réfrigérateur pendant 1 h.

AMANDES TORRÉFIÉES

Préchauffez le four à 150°C (th. 5) et faites-y torréfier les amandes jusqu'à l'obtention d'une coloration régulière, soit environ 15 min.

MONTAGE ET FINITIONS

Augmentez la température du four à 180°C (th. 6). Dressez sur la pâte à choux le crumble détaillé. Parsemez de sucre glace et faites cuire au four ventilé à 180°C (th. 6) pendant 40 min, puis faites sécher au four ventilé à 160°C (th. 5-6) pendant 10 min. Faites refroidir, puis coupez le Paris-Brest en deux. Écrasez bien la mie de la partie inférieure et pochez la crème amande en faisant des petits tourbillons à l'aide d'une douille cannelée. Réalisez 6 points de praliné amande puis garnissez d'amandes torréfiées. Détaillez le ou les chapeaux à l'aide d'un cercle ou d'un emporte pièce afin qu'ils soient bien ronds, puis posez-les dessus. Parsemez d'amandes torréfiées, de peaux d'amandes et d'amandes au lait.



СТР. 250 МИНДАЛЬНЫЙ ПАРИ БРЕСТ

Подготовка: 3 часа 30 минут
Приготовление : 2 часа
Отдых: 4 часа
Рецепт на 10 персон

Заварное тесто
400 г заварного теста (стр. 495)

Миндаль в молоке
12 шт целого миндаля
120 г молоко

Белый крамбл
150 г сливочного масла
187 г муки
187 г коричневого сахара
9 г диоксида титана
60 г миндальных спичек
20 г нарубленного миндаля
10 г белка

Масляный крем
45 г молока
35 г желтков
105 г сахара
200 г сливочного масла
30 г белков
20 г воды

Заварное тесто
Приготовьте и отсадите заварное тесто для пари бреста как указано на стр. 495.

Миндаль в молоке
Очистите миндаль. Отдельно сохраните шелуху и подсушите ее, оставьте до сборки. Оставьте миндаль настаиваться в молоке на 1 час.

Белый крамбл
Смешайте в чаше миксера насадкой лист масло, муку, коричневый сахар и диоксид титана. Раскатайте тесто до 0,5 см. Оставьте в морозе на 30 минут. В это время смешайте миндальные спички (прим. форма нарезки миндаля) и порубленный миндаль. Замороженный крамбл покройте с помощью кисточки белком, затем посыпьте смесью миндаля. Выложите сверху на тесто пергамент и с помощью скалки надавливайте, чтобы хорошо соединить орехи с тестом. Вырежьте 10 дисков диаметром 6 см и с помощью круглой насадки 20 мм вырежьте центр диска. Повторите то же самое с диском диаметром 18 см и с диском диаметром 12 см для больших Пари Брест.

Масляный крем
Доведите до кипения молоко. Взбейте желтки с 45 г сахара в миске, затем вылейте на них кипящее молоко. Вылейте массу в кастрюлю и готовьте до 83 С. Быстро вылейте крем англез на сливочное масло, не прекращая взбивать миксером с насадкой венчик. Хорошо взбейте. Оставьте и помойте чашу миксера. Взбейте белки в чаше миксера насадкой венчик. В это время приготовьте сироп, нагрев воду и 60 г оставшегося сахара до 121 С. Вылейте тонкой струйкой на взбивающиеся белки и взбивайте до охлаждения как итальянскую меренгу. Добавьте взбитые белки в первую массу с помощью силиконовой лопатки. Оставьте в холодильнике на 30 минут.

Миндальное пралине
400 г неочищенного миндаля
200 г сахара
64 г воды
8 г соли fleur de sel

Миндальная паста
250 г неочищенного миндаля
20 г сахарной пудры
2 г соли fleur de sel

Миндальный крем
300 г заварного крема, стр. 500

Жаренный миндаль
100 г неочищенного миндаля

Сборка
Повысьте температуру духовки до 180 С. Выложите на заварное тесто кольца крамбла. Посыпьте сахарной пудрой и выпекайте в конвекционной духовке 40 минут при 180С. Снизьте температуру до 160С и выпекайте еще 10 минут. Охладите и разрежьте Пари Брест пополам. Придавите мякиш заварного изделия и отсадите сверху миндальный крем спиралью с помощью зубчатой насадки. Отсадите в крем 6 точек миндального пралине. Декорируйте поджаренным миндалем. С помощью круглой выемки отрежьте края крышечки из заварного теста. Накройте крышечкой вторую часть Пари Бреста с кремом. Посыпьте поджаренным миндалем, шелухой миндаля и миндалем в молоке.

Миндальное пралине
Разогрейте духовку до 150 С и поджарьте миндаль в течении 30 минут. Нагрейте сахар и воду до состояния карамели с температурой 180 С. Вылейте ее на миндаль, (прим. дайте остыть). Смешайте все в робокопе. Затем смешайте в чаше миксера насадкой лист с солью.

Миндальная паста
Увеличьте температуру духовку до 180 С и поджарьте миндаль в течении 15-20 минут. Поместите миндаль вместе со сахарной пудрой и солью Fleur de sel в мощный блендер и смешайте до гладкой текстуры.

Миндальный крем
Приготовьте заварной крем как указано на стр. 500. Оставьте на 30 минут в холодильнике. Затем смешайте его до гладкой текстуры. Добавьте 45 г миндального пралине, сохранив остаток до сборки. Добавьте миндальную пасту. Взбейте с помощью насадки венчик масляный крем до гладкой текстуры. Затем аккуратно добавьте его в первую массу. Выложите в широкую емкость и храните 1 час в холодильнике.

Жаренный миндаль
Разогрейте духовку до 150 С и поджарьте миндаль до равномерного цвета около 15 минут.

PRÉPARATION : 2 H

ЭКЛЕР МИНДАЛЬНЫЙ

POUR 8 PERSONNES

CUISSON : 1 H 15

REPOS : 2 H 30

ÉCLAIRS

ÉCLAIRS (VOIR P. 318)

400 g de pâte à choux

Crumble blanc

350 g d'appareil à crumble
9 g d'oxyde de titane

Glaçage blanc fécule

300 g de glaçage blanc fécule

CHANTILLY AMANDE

65 g de pâte d'amande Lubeca®
30 g de lait d'amande
400 g de crème liquide

PRALINÉ AMANDE

38 g d'eau
104 g de sucre semoule
200 g d'amandes entières
Huile de pépins de raisin

PÂTE D'AMANDE

250 g d'amandes
25 g sucre glace
2 g de fleur de sel

MONTAGE ET FINITIONS

Pépites de feuilles argent
40 demi-amandes émondées

ÉCLAIRS

Le jour même, réalisez les éclairs comme indiqué p. 318 avec un crumble blanc et faites-les cuire 20 min à 180 °C (th. 6). Laissez sécher à 160 °C (th. 5/6) pendant 15 min. Réalisez également le glaçage blanc comme indiqué p. 319.

CHANTILLY AMANDE

Dans un batteur muni de la feuille, mélangez la pâte d'amande et le lait d'amande. Ajoutez progressivement 200 g de crème, sans cesser de battre. Récupérez toute la préparation sur les bords du bol à l'aide d'une corne ou d'une maryse, puis mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajoutez le restant de crème, mixez à nouveau et réservez 1 h au réfrigérateur dans une poche munie d'une douille unie de 8 mm.

PRALINÉ AMANDE

Préchauffez le four à 170 °C (th. 6). Portez l'eau et le sucre à 110 °C dans une casserole. Enfournez les amandes 20 min, puis ajoutez-les au sirop. Sablez et laissez cuire jusqu'à l'obtention d'une caramélisation claire. Débarrassez puis mixez à l'aide d'un petit robot-coupe afin de conserver des morceaux. Ajustez éventuellement la consistance du praliné en ajoutant de l'huile de pépins de raisin. Réservez dans une poche munie d'une douille unie de 8 mm.

PÂTE D'AMANDE

Augmentez le four à 180 °C (th. 6). Faites-y torréfier les amandes pendant 15 à 20 min. Mélangez-les avec le sucre glace et la fleur de sel, puis mixez dans un blender puissant jusqu'à l'obtention d'une pâte d'amande lisse.

MONTAGE ET FINITIONS

Réalisez 4 trous sous les éclairs à l'aide de la pointe d'un couteau par exemple, puis garnissez-les avec la chantilly amande pas trop montée, puis avec du praliné et, enfin, avec de la pâte d'amande. Glacez la surface des éclairs avec le glaçage blanc à 27 °C en les trempant dedans, puis en lissant. Au moment de servir, décorez chaque éclair avec les pépites de feuilles argent et 5 demi-amandes.

AMANDE

СТР. 254 ЭКЛЕР МИНДАЛЬНЫЙ

Подготовка: 2 часа
Приготовление : 1 час 15 минут
Отдых: 2 часа 30 минут
Рецепт на 8 персон

Эклеры (стр. 513)
400 г заварного теста

Белый крамбл
350 г тесто для крамбла
9 г диоксида титана

Белая глазурь на крахмале
300 г белой глазури на крахмале стр. 513

Миндальный шантии
65 г миндальной пасты Lubeca ®
30 г миндального молока
400 г сливок 35%

Миндальное пралине
38 г воды
104 г сахара
200 г миндаля
масло виноградных косточек

Эклеры
Приготовьте эклеры как указано на стр. 513 с белым крамблом. Выпекайте их 20 минут при 180 С. Затем снизьте температуру до 160 С и выпекайте еще 15 минут. Приготовьте белую глазурь как указано на стр. 513.

Миндальный шантии
В чаше миксера с насадкой лист смешайте миндальную пасту и миндальное молоко. Добавьте 200 г сливок не прекращая размешивать. Снимите всю массу со стенок чаши миксера и пробейте погружным блендером. Добавьте оставшиеся сливки и снова пробейте. Выложите в кондитерский мешок с насадкой 8 мм и оставьте на 1 час в холодильнике.

Миндальное пралине
Разогрейте духовку до 170 С. Доведите до 110 С воду и сахар. Поставьте миндаль на 20 минут в духовку, затем добавьте его в сироп. Сначала саблируйте, затем оставьте готовиться до светлой карамели. Остановите приготовление, смешайте в робокопе до текстуры с мелкими кусочками. Выровняйте текстуру, добавив в пралине масло виноградных косточек. Выложите в кондитерский мешок с круглой насадкой 8 мм и оставьте до сборки.

Миндальная паста
250 г миндаля
25 г сахарной пудры
2 г соли fleur de sel

Миндальная паста
Увеличьте температуру духовки до 180 С и поджарьте миндаль в течении 15-20 минут. Поместите миндаль вместе с сахарной пудрой и солью Fleur de sel в мощный блендер и смешайте до гладкой текстуры.

Сборка
Серебряные хлопья
40 шт половинок очищенного миндаля

Сборка
Сделайте 4 отверстия в основе эклера с помощью к примеру острого ножа. Наполните эклер миндальным кремом шантийи, не сильно взбитым. Затем наполните пралине. Окуните эклеры в белую глазурь температурой 27С. Перед подачей декорируйте каждый эклер серебряными хлопьями и половинками миндаля (5 штук на один эклер).

PRÉPARATION : 3 H

ГАЛЕТА С МИНДАЛЕМ

POUR 6 PERSONNES

CUISSON : 40 MIN

REPOS : 4 JOURS

GALETTE

PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

Beurre manié

225 g de farine T45
225 g de farine T55
900 g de beurre sec

Détrempe

180 g d'eau
3 g de vinaigre blanc
20 g de fleur de sel
420 g de farine T55
140 g de beurre sec

CRÈME D'AMANDES TORRÉFIÉES

80 g de poudre d'amande
64 g de beurre
50 g de sucre glace
11 g de poudre à crème
47 g d'œuf
35 g de lait d'amande
113 g de crème liquide

MONTAGE ET FINITIONS

50 g de pâte d'amande Lubeca®
40 g d'amandes en bâtonnets torréfiés
1 jaune d'œuf

ASTUCE

La crème doit toujours rester lisse. N'hésitez pas à lui donner un coup de chalumeau si nécessaire car il faut que tous les éléments soient à la même température.

PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

Beurre manié

Quatre jours avant, mettez les 2 types de farine dans le fond de la cuve d'un batteur muni de la feuille, puis ajoutez le beurre. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange parfaitement homogène, mais sans lui donner de corps.

Détrempe

Mélangez l'eau, le vinaigre blanc et la fleur de sel jusqu'à la dissolution de cette dernière et mettez le tout dans le fond de la cuve. Ajoutez la farine, puis le beurre sec tempéré. Mélangez le tout au pétrin jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène, mais sans pétrir.

Après avoir réalisé le beurre manié et la détrempe, laissez reposer 2 h au réfrigérateur. Sortez le beurre manié 10 min avant la détrempe afin que les 2 éléments soient à la même consistance. Abaissez le beurre manié à 3 cm d'épaisseur, puis recouvrez-en la détrempe. Donnez 2 tours, puis laissez reposer 1 journée au réfrigérateur. Réalisez la même opération 5 fois supplémentaires en laissant reposer 1 journée tous les 2 tours.

CRÈME D'AMANDES TORRÉFIÉES

Le jour même, préchauffer le four à 180° C (th. 6), étalez la poudre d'amande sur une plaque plate et faites torréfier 30 min dans un four à 180 °C (th. 6). Laissez refroidir à température ambiante. Réalisez un beurre noisette avec la moitié du beurre dans une casserole, puis laissez-le refroidir. Mettez-le alors dans la cuve du batteur muni de la feuille et ajoutez l'autre moitié de beurre. Montez l'ensemble puis incorporez le sucre glace, la poudre à crème et la poudre d'amande torréfiée en laissant tourner l'appareil. Ajoutez progressivement l'œuf et le lait d'amande jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène bien lisse. Fouettez la crème liquide et incorporez-la à cette crème d'amande.

MONTAGE ET FINITIONS

Abaissez la pâte et détaillez 2 disques : un de 18 cm de diamètre et l'autre de 20 cm. Sur le premier, superposez dans l'ordre suivant : 50 g de pâte d'amande, 150 g de crème d'amandes, 40 g d'amandes en bâtonnets torréfiés et enfin 130 g de crème d'amandes. Dorez le contour au jaune d'œuf battu et superposez la deuxième abaisse dessus. Soudez délicatement la galette avec vos doigts. Retaillez la galette avec un cercle de 16 cm, puis retournez-la. Dorez la surface une première fois, laissez sécher, puis dorez une seconde fois et rayez la galette. Faites cuire à 180 °C (th. 6) pendant 10 min, puis 30 min à 160° C.

AMANDE

СТР. 257 ГАЛЕТА С МИНДАЛЕМ

Подготовка: 3 часа
Приготовление: 40 минут
Отдых: 4 дня
Рецепт на 6 персон

Слоёное тесто наизнанку

Масляный слой

225 г муки Т45
225 г муки Т55
900 г сухого масла

Тесто

180 г воды
3 г винного уксуса
20 г соли fleur de sel
420 г муки Т55
140 г сухого масла

Миндальный крем

80 г миндальной пудры
64 г сливочного масла
50 г сахарной пудры
11 г порошка для заварного крема
47 г яиц
35 г миндального молока
113 г сливок

Слоёное тесто наизнанку

Масляный слой

4 дня перед приготовлением галеты – смешайте вместе две муки, добавьте масло и смешайте насадкой лист. Как только тесто станет однородным – остановите приготовление.

Тесто

Смешайте воду, уксус и растворите в них соль. Вылейте в чашу миксера, добавьте муку, сухое масло комнатной температуры и смешайте до однородности. Оставьте масляный слой и тесто отдохнуть в холодильнике на 2 часа. Масляный слой возьмите из холодильника на 10 минут раньше, чтобы оно стало приблизительно такой же текстуры как и тесто. Раскатайте масляный слой до 3 мм и покройте им тесто. Сделайте 2 (прим. простых) тура и оставьте на 1 день в холодильнике. Повторите тот же процесс 5 раз, оставляя 1 день на отдых через каждых 2 тура.

Миндальный крем

В тот же день разогрейте духовку до 180 С и поджарьте на противне миндальную пудру в течении 30 минут. Оставьте охлаждаться при комнатной температуре. Приготовьте из половины количества масла - масло noisette (прим. Растопленное и прогретое сливочное масло до орехового аромата), затем охладите. Выложите в чашу миксера с насадкой лист и добавьте вторую часть масла. Взбейте вместе, затем добавьте сахарную пудру, миндальную поджареную пудру и порошок для заварного крема, не прекращая перемешивать. Добавьте яйца и миндальное молоко, замешивайте до гладкой консистенции. Взбейте сливки и добавьте в миндальную массу.

Сборка

50 г миндальной пасты Lubeca®
40 г жареных миндальных спичек
1 желток

Совет

Крем всегда должен оставаться гладким. Не бойтесь его слегка прогреть горелкой чтобы все ингредиенты были одинаковой температуры.

Сборка

Раскатайте тесто и вырежьте 2 диска: первый, диаметром 18 см, второй – 20 см. На первый в следующем порядке выложите: 50 г миндальной пасты, 150 г миндального крема, 40 г жареных спичек миндаля и 130 г миндального крема. Смажьте взбитым желтком края теста и накройте вторым диском. Скрепите аккуратно пальцами края галеты. Обрежьте галету до диаметра 16 см с помощью кольца. Переверните. Покройте желтком 1 раз, подсушите и покройте вторым слоем желтка.
Сделайте рисунок на поверхности, смазанной желтком. Выпекайте 10 минут при 180 С, затем 30 минут при 160 С.

PRÉPARATION : 2 H

КАШТАНОВЫЕ ТАРТАЛЕТКИ

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 30 MIN

REPOS : 24 H + 15 MIN

TARTELETTES

FONDS DE TARTELETTES
590g de pâte sucrée (voir p. 312)
100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

CRÈME AMANDE-MARRON
300g de crème d'amande (voir p. 314)
150g de pâte de marron
75g de marrons confits

CRÈME FUMÉE AU MARRON
150g de pâte de marron
150g de crème de marron
Foin

GEL CITRON
380g de jus de citron jaune frais non chinoisé
127g d'eau
25g de sucre semoule
10g d'agar-agar

ESPUMA MARRON
300g de crème liquide

MONTAGE ET FINITIONS
250g de praliné noisette (voir p. 316)
Chips de marron (voir p. 316)

FONDS DE TARTELETTES
La veille, réalisez les fonds de pâte sucrée comme indiqué p. 312. Laissez croûter 1 journée au réfrigérateur. Le jour même, préchauffez le four à 160°C (th. 5-6). Faites cuire les fonds de tartelettes à blanc pendant 20 min. Mélangez les jaunes d'œufs avec la crème, dorez-en les fonds au pinceau et remettez 5 min au four.

CRÈME AMANDE-MARRON
Réalisez la crème comme indiqué p. 314. Pochez-la dans les fonds de tartelettes précuits et ajoutez les marrons confits. Faites cuire de nouveau 5 min.

CRÈME FUMÉE AU MARRON
Mélangez la pâte et la crème de marron. Mettez du foin dans une cocotte et brûlez-le au chalumeau. Déposez le récipient contenant le premier mélange dans la cocotte, puis mettez le couvercle et laissez fumer 15 min. Débarrassez dans une poche et réservez.

GEL CITRON
Faites chauffer le jus de citron jaune avec l'eau, puis ajoutez le mélange sucre et agar-agar. Faites bouillir 2 min, puis laissez refroidir et mixez avec un mixeur plongeant.

ESPUMA MARRON
Mélange la crème liquide avec 200g de crème fumée au marron et mixez intimement avec un mixeur plongeant. Versez dans un siphon, ajoutez 2 cartouches de gaz en agitant bien.

MONTAGE ET FINITIONS
Réalisez le praliné noisette comme indiqué p. 316 et garnissez-en les fonds de tartelettes cuits ainsi que de gel citron. Ajoutez de l'espuma marron à la surface de chaque tartelette, puis disposez harmonieusement les chips de marron (voir p. 316) tout autour.

CHÂTAIGNE

СТР. 260 КАШТАНОВЫЕ ТАРТАЛЕТКИ

Подготовка: 2 часа
Приготовление: 30 минут
Отдых: 24 часа + 15 минут
Рецепт на 10 персон

Основы для тарталеток

590 г сладкого песочного теста, стр.495
100 г желтков
25 г сливок

Миндальный крем с каштаном

300 г миндального крема, стр. 500
150 г каштановой пасты
75 г цукатов из каштана

Копчёный каштановый крем

150 г каштановой пасты
150 г каштанового крема
Сено

Лимонный гель

380 г сока свежего лимона непроцеженного
127 г воды
25 г сахара
10 г агар-агара

Каштановый лёгкий мусс

300 г сливок

Основы для тарталеток

Накануне приготовьте сладкое песочное тесто как указано на стр. 495. Оставьте заветриваться 1 день в холодильнике
Разогрейте духовку до 160 С. Выпекайте основы для тарталеток 20 минут.
Смешайте желтки и сливки. Покройте этой смесью с помощью кисточки (прим. или распылителя для цветов) основы тарталеток. Оставьте на 5 минут в духовке.

Миндальный крем с каштаном

В это время приготовьте миндальный крем как указано на стр. 500
Наполните испеченные основы для тарталеток, добавьте цукаты из каштана. Пропеките ещё 5 минут.

Копчёный каштановый крем

Смешайте каштановый крем и каштановую пасту. В кастрюлю выложите сено и подожгите его из газовой горелки. Выложите емкость с первой массой в кастрюлю с сеном. Накройте крышкой и оставьте коптиться на 15 минут. Выложите в мешок и сохраните до сборки.

Лимонный гель

Подогрейте воду с соком лимона, затем добавьте сахар, смешанный с агар-агаром. Доведите до кипения и проварите 2 минуты. Охладите и пробейте погружным блендером.

Каштановый лёгкий мусс

Смешайте сливки с копчёным каштановым кремом, пробейте блендером. Вылейте в сифон и заправьте его 2 картушами газа.

Сборка и декор

250 г фундучного пралине, стр. 506
каштановые чипсы, стр. 506

Сборка

Приготовьте фундучное пралине как указано на странице 506. Наполните им основы тарталеток, затем отсадите лимонный гель. Добавьте лёгкий мусс из сифона. Выложите по кругу каштановые чипсы, стр. 506.

PRÉPARATION : 3 H 30

MOH БЛАН

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 25 MIN

REPOS : 24 H + 3 H 45

MONT BLANC

FONDS DE TARTELETTES
590g de pâte sucrée (voir p. 312)

INSERT GEL MARRON
550g de lait
35g de sucre semoule
90g de jaunes d'œufs
225g de morceaux de marrons confits
360g de pâte de marron

CRÈME PÂTISSIÈRE MARRON
250g de crème pâtissière (voir p. 314)
10g de crème de marron
10g de pâte de marron

CRÈME DE MARRON
4g de gélatine
240g de crème UHT
100g de jaunes d'œufs
50g de sucre semoule
500g de mascarpone
400g de pâte de marron (Agrimontana®)

DORURE
100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

CRÈME AMANDE-MARRON
150g de crème d'amande (voir p. 314)
75g de pâte de marron
60g de marrons confits

GEL CITRON
380g de jus de citron jaune frais non chinoisé
127g d'eau
25g de sucre semoule
10g d'agar-agar

MONTAGE ET FINITIONS
300g d'enrobage chocolat (voir p. 317)
200g de praliné noisette (voir p. 316)

Mélange marron
150g de pâte de marron
150g de crème de marron

Sucre glace
10 morceaux de marrons confits

MONT

FONDS DE TARTELETTES

La veille, réalisez les fonds pâte sucrée comme indiqué p. 312. Laissez croûter 1 journée au réfrigérateur.

INSERT GEL MARRON

Le jour même, faites chauffer le lait et ajoutez les deux tiers du sucre. Fouettez les jaunes d'œufs avec le restant de sucre pour les blanchir. Versez le lait chaud sucré dessus, remettez le tout dans la casserole et faites cuire à 83 °C environ, à la nappe, comme une crème anglaise. Rincez les marrons confits afin de retirer l'excès de sucre, puis mettez-les dans la crème anglaise chaude avec la pâte de marron. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant, puis coulez la préparation dans les alvéoles d'un moule demi-sphères de 3,5 cm de diamètre. Mettez à congeler 1 h.

CRÈME PÂTISSIÈRE MARRON

Réalisez la crème pâtissière comme indiqué p. 314, en ajoutant la crème et la pâte de marron à la fin, en remplacement du mascarpone. Réservez 30 min au réfrigérateur.

CRÈME DE MARRON

Mettez la gélatine dans de l'eau froide pour l'hydrater. Faites chauffer la crème. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre pour les blanchir, puis versez la crème chaude dessus. Remettez dans la casserole et faites cuire comme une crème anglaise à 83 °C. Ajoutez la gélatine dans la crème chaude puis versez sur le mélange mascarpone, crème pâtissière marron et pâte de marron. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant et réservez au frais 1 h.

MONTAGE DES DÔMES

Montez cette crème marron froide au batteur muni du fouet. Garnissez-en les alvéoles d'un moule demi-sphères de 4,5 cm de diamètre. Déposez l'insert puis recouvrez de crème en conservant ce qu'il reste de crème pour le montage des tartelettes. Mettez à congeler pour 3 h.

DORURE

Mélangez les jaunes d'œufs avec la crème et dorez-en les fonds de tartelettes à l'aide d'un pinceau. Remettez au four 5 min.

BLANC

CRÈME AMANDE-MARRON

Préchauffez le four à 160°C (th. 5-6). Faites cuire les fonds de tartelette à blanc pendant 20 min. Pendant ce temps, réalisez la crème d'amande comme indiqué p. 314. Pochez-la dans les fonds de tartelettes précuits et ajoutez les marrons confits. Faites cuire de nouveau 15 min, puis laissez refroidir.

GEL CITRON

Faites chauffer le jus de citron jaune avec l'eau, puis ajoutez le mélange sucre et agar-agar. Laissez bouillir 2 min, puis laissez refroidir et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant.

MONTAGE ET FINITIONS

Une fois les dômes congelés, réalisez un petit point de crème sur le dessus et lissez afin de donner de la hauteur à chaque Mont-blanc. Réalisez l'enrobage comme indiqué p. 317, puis enrobez la surface des Mont-blanc. Réservez au frais.

Lorsque les fonds de tartelettes ont refroidi, garnissez-les de crème de marron puis de praliné noisette (voir p. 316) et de gel citron. Marbrez le tout en lissant, puis disposez un dôme sur chaque fond. Réalisez le mélange marron en mélangeant la pâte et la crème de marron, puis débarrassez dans une poche munie d'une douille vermicelle. Recouvrez-en harmonieusement les dômes, en vous aidant d'un tourne-disque si vous en possédez un. Saupoudrez de sucre glace et, enfin, disposez un morceau de marron confit sur le dessus.

СТР. 263 МОН БЛАН

Подготовка: 3 часа 30 минут
Приготовление: 25 минут
Отдых: 24 часа + 3 часа 45 минут
Рецепт на 10 персон

Основы для тарталеток

590 г сладкого песочного теста, стр.495

Основы для тарталеток

Накануне приготовьте сладкое песочное тесто, как указано на стр. 495. Оставьте заветриваться 1 день в холодильнике.

Каштановый гель

550 г молока
35 г сахара
90 г желтков
225 г каштановых цукатов кусочками
360 г каштановой пасты

Каштановый гель

В тот же день нагрейте молоко и добавьте 2/3 сахара. Взбейте желтки с остальным сахаром до светлого цвета. Вылейте горячее молоко с сахаром на взбитые желтки, верните назад в кастрюлю и варите до 83 С как крем англез. Промойте цукаты из каштана водой чтобы убрать лишний сахар и добавьте их вместе с каштановой пастой в горячий крем англез. Пробейте погружным блендером, залейте в полусферы, диаметром 3,5 см и оставьте в морозильной камере на 1 час.

Заварной каштановый крем

250 г заварного крема, стр.500
10 г каштанового крема
10 г каштановой пасты

Заварной каштановый крем

Сварите заварной крем как указано на странице 500. Замените маскарпоне на каштановую пасту и крем, добавьте в самом конце. Оставьте на 30 минут в холодильнике.

Каштановый крем

4 г желатина
240 г сливок
100 г желтков
50 г сахара
500 г маскарпоне
400 г каштановой пасты Agrimontana®

Каштановый крем

Оставьте желатин набухать в холодной воде. Подогрейте сливки. Взбейте желтки с сахаром до светлого цвета. Вылейте на них горячие сливки. Верните назад в кастрюлю и варите до 83 С как крем англез. Добавьте в горячий крем желатин и вылейте все вместе на смесь маскарпоне, каштанового заварного крема и каштановой пасты. Пробейте погружным блендером и оставьте на 1 час в холодильнике.

Сборка полусфер

Взбейте холодный каштановый крем в чаше миксера насадкой венчик. Заполните им полусферы диаметром 4,5 см. Выложите полусферы замороженного каштанового геля, покройте кремом, оставив немного крема для сборки. Поместите в морозильную камеру на 3 часа.

Желтковая смазка

100 г желтков
25 г сливок 35 %

Желтковая смазка

Смешайте желтки и сливки. Покройте этой смесью с помощью кисточки (прим. или распылителя для цветов) основы тарталеток. Оставьте на 5 минут в духовке.

Миндальный крем с каштаном

150 г миндального крема, стр. 500
75 г каштановой пасты
60 г цукатов из каштана

Миндальный крем с каштаном

Разогрейте духовку до 160 С. Выпекайте основы для тарталеток 20 минут.
В это время приготовьте миндальный крем как указано на стр. 500.
Наполните испеченные основы для тарталеток, добавьте цукаты из каштана. Пропеките ещё 15 минут и охладите.

Лимонный гель

380 г сока свежего лимона нефильтрованого
127 г воды
25 г сахара
10 г агар-агара

Сборка и декор

300 г соуса для покрытия (стр. 509)
200 г фундучного пралине (стр. 506)

Каштановая масса

150 г каштановой пасты
150 г каштанового крема

Сахарная пудра

10 кусочков каштановых цукатов

Лимонный гель

Подогрейте воду с соком лимона, затем добавьте сахар, смешанный с агар-агаром. Доведите до кипения и проварите 2 минуты. Охладите и пробейте погружным блендером.

Сборка

Когда полусферы заморозятся – отсадите немного крема на вершину каждой полусферы, чтобы придать ей высоты.
Приготовьте соус для покрытия как указано на странице 509. Покройте им заготовки. Оставьте в холодильнике.
Когда основы тарталеток охладятся, наполните их каштановых кремом, затем фундучным пралине и лимонным гелем. Распределите, получив эффект мрамора. Сверху выложите полусферы. Сделайте каштановую массу, смешав каштановый крем и каштановую пасту. Выложите в мешок с насадкой “вермишель”. Отсадите крем по кругу полусферы на крутящейся поверхности (прим. проигрыватель). Посыпьте сахарной пудрой. Выложите на верхушку изделия каштановый цукат.

PRÉPARATION : 3 H

ДЕСЕРТ НА ТАРЕЛКЕ КАШТАН-ФУНДУК-ЛИМОН

POUR 8 PERSONNES

CUISSON : 1 H

REPOS : 24 H + 4 H 30

MARRON,

GLACE MARRON
550g de lait
35g de sucre semoule
90g de jaunes d'œufs
225g de morceaux de marrons confits
180g de pâte de marron

CRÈME PÂTISSIÈRE MARRON
250g de crème pâtissière (voir p. 314)
10g de crème de marron
10g de pâte de marron

CRÈME DE MARRON
4g de gélatine
240g de crème UHT
100g de jaunes d'œufs
50g de sucre semoule
500g de mascarpone
200g de pâte de marron

PRALINÉ NOISETTE
250g de noisettes
200g de sucre semoule
75g d'eau

TUILES DE MARRON
250g de pâte de marron
250g de crème de marron

MERINGUE SOUFFLÉE
125g de blancs d'œufs
125g de sucre semoule
125g de sucre glace
30g de poudre de cacao

CRÈME FUMÉE AU MARRON
150g de pâte de marron
150g de crème de marron

GEL CITRON
380g de jus de citron jaune frais non chinoisé
127g d'eau
25g de sucre semoule
10g d'agar-agar

MONTAGE ET FINITIONS
300g d'enrobage de chocolat (voir p. 317)
Quelques noisettes
Quelques segments de citron
Chips de marron (voir p. 316)

NOISETTE & CITRON

MARRON,

GLACE MARRON

La veille, faites chauffer le lait, puis ajoutez la moitié du sucre. Fouettez les jaunes d'œufs avec le restant de sucre pour les blanchir. Versez le lait chaud sucré dessus, remettez le tout dans la casserole et faites cuire à 83 °C environ, à la nappe, comme une crème anglaise. Rincez les marrons confits afin de retirer l'excès de sucre, puis mettez-les dans la crème anglaise chaude avec la pâte de marron. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant et réservez 1 journée au réfrigérateur.
Le jour même, turbinez.

CRÈME PÂTISSIÈRE MARRON

Réalisez la crème pâtissière comme indiqué p. 314, en ajoutant la crème et la pâte de marron à la fin, en remplacement du mascarpone. Réservez au frais 30 min.

CRÈME DE MARRON

Mettez la gélatine dans de l'eau froide pour l'hydrater. Faites chauffer la crème. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre pour les blanchir, puis versez la crème chaude dessus. Remettez dans la casserole et faites cuire comme une crème anglaise à 83 °C. Ajoutez la gélatine dans la crème chaude, et versez sur le mélange mascarpone, crème pâtissière marron et pâte de marron. Mixez, puis réservez au frais 1 h.

PRALINÉ NOISETTE

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Faites-y torréfier les noisettes 30 min. Faites cuire le sucre et l'eau à 120 °C afin d'obtenir un caramel et ajoutez les noisettes. Laissez caraméliser fortement, puis débarrassez sur un Silpat®. Mixez avec un robot-coupe jusqu'à l'obtention d'une texture de praliné.

MONTAGE DES DÔMES MARRON

Montez la crème de marron froide au batteur muni du fouet. Pochez-la dans les alvéoles d'un moule demi-sphères de 3,5 cm de diamètre, puis ajoutez du praliné noisette pour faire un cœur coulant. Mettez au congélateur pour 3 h.

NOISETTE & CITRON

TUILES DE MARRON

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Dans un batteur muni de la feuille, mélangez la pâte et la crème de marron. Étalez une partie de l'appareil très finement en petits tas sur une plaque ou un Silpat® pour réaliser de petites écorces de marron. Étalez ensuite le reste dans une plaque de 40 x 60 cm, puis enfournez pour 15 min. Mixez la plaque de tuile dans un robot-coupe afin d'obtenir une poudre de marron torréfiée.

MERINGUE SOUFFLÉE

Montez les blancs d'œufs dans la cuve d'un batteur muni de la feuille, puis serrez avec le sucre semoule et incorporez le sucre glace à la maryse. Pochez des boules de meringue avec une douille unie n° 12 sur un Silpat®. Coupez-en le sommet à l'aide d'une paire de ciseaux humide, saupoudrez de 25 g de poudre de marron torréfiée et de poudre de cacao puis enfournez pour 25 min à 120°C (th. 4).

CRÈME FUMÉE AU MARRON

Mélangez la pâte et la crème de marron. Mettez du foin dans une cocotte et brûlez-le au chalumeau. Déposez le récipient contenant le premier mélange dans la cocotte puis mettez le couvercle et laissez fumer 15 min. Débarrassez dans une poche et réservez pour le service.

GEL CITRON

Faites chauffer le jus de citron jaune avec l'eau, puis ajoutez le mélange sucre et agar-agar. Laissez bouillir 2 min, puis laissez refroidir et mixez avec un mixeur plongeant sans incorporer d'air.

MONTAGE ET FINITIONS

Réalisez l'enrobage chocolat comme indiqué p. 317, puis enrobez-en les dômes une fois pris. Râpez des noisettes dessus pour donner un effet boisé. Tapissez le fond des assiettes de crème fumée au marron et de gel citron, puis ajoutez des segments de citron. Garnissez les meringues de glace marron et recouvrez avec les dômes marron. Réalisez une quenelle de glace, puis ajoutez des chips de marron (voir p. 316), des noisettes coupées en deux et des écorces de marron écrasées.

СТР. 267 ДЕСЕРТ НА ТАРЕЛКЕ КАШТАН-ФУНДУК-ЛИМОН

Подготовка: 3 часа
Приготовление: 1 час
Отдых: 24 часа + 4 часа 30 минут
Рецепт на 8 персон

Каштановое мороженое

550 г молока
35 г сахара
90 г желтков
225 г каштановых цукатов кусочками
180 г каштановой пасты

Заварной каштановый крем

250 г заварного крема (стр.500)
10 г каштанового крема
10 г каштановой пасты

Каштановый крем

4 г желатина
240 г сливок 35%
100 г желтков
50 г сахара
500 г маскарпоне
200 г каштановой пасты Agrimontana®

Каштановое мороженое

Накануне подогрейте молоко, добавьте половину сахара. Взбейте желтки с остальным сахаром до светлого цвета. Вылейте горячее молоко с сахаром на взбитые желтки, верните назад в кастрюлю и варите до 83 С как крем англез. Промойте цукаты из каштана водой, чтобы убрать лишний сахар и добавьте их вместе с каштановой пастой в горячий крем англез. Пробейте погружным блендером и оставьте на 1 день в холодильнике. Затем выложите в турбину.

Заварной каштановый крем

Сварите заварной крем как указано на странице 500. Замените маскарпоне на каштановую пасту и крем, добавьте в самом конце. Оставьте на 30 минут в холодильнике.

Каштановый крем

Оставьте желатин набухать в холодной воде. Подогрейте сливки. Взбейте желтки с сахаром до светлого цвета. Вылейте на них горячие сливки. Верните назад в кастрюлю и варите до 83 С как крем англез. Добавьте в горячий крем желатин и вылейте все вместе на смесь маскарпоне, каштанового заварного крема и каштановой пасты. Пробейте погружным блендером и оставьте на 1 час в холодильнике.

Фундучное пралине

250 г фундука
200 г сахара
75 г воды

Фундучное пралине

Разогрейте духовку до 150 С и поджарьте фундук в течении 30 минут. Нагрейте сахар и воду до 120 С. Добавьте орехи. Оставьте карамелизироваться. Вылейте на Silpat®. Смешайте в робокопе до консистенции пралине.

Сборка полусфер

Взбейте холодный каштановый крем в чаше миксера с насадкой венчик. Заполните им полусферы диаметром 3,5 см, отсадите в центр пралине. Оставьте в морозильной камере на 3 часа.

Каштановый тюиль

250 г каштановой пасты
250 г каштанового крема

Каштановый тюиль

Разогрейте духовку до 180 С. Смешайте в чаше миксера насадкой лист каштановую пасту и каштановый крем. Нанесите пятнами немного массы на коврик или на противень. Остаток распределите на противне размером 60 см х 40 см. Выпекайте 15 минут. Смешайте последнюю выпеченную массу в робокопе, чтобы получить каштановую пудру.

Меренга суфле

125 г белков
125 г сахара
125 г сахарной пудры
30 г какао-порошка

Меренга суфле

Взбивайте белки в чаше миксера с насадкой венчик, затем добавьте сахар и взбивайте быстрее до текстуры крепкой пены. С помощью силиконовой лопатки добавьте сахарную пудру.
Отсадите с помощью кондитерского мешка с круглой насадкой №12 маленькие точки на Silpat®. Влажными ножницами отрежьте острые кончики, посыпьте 25 г каштановой пудрой и какао-порошком. Выпекайте 25 минут при 120 С.

Копчёный каштановый крем

150 г каштановой пасты
150 г каштанового крема

Копчёный каштановый крем

Смешайте каштановый крем и каштановую пасту. В кастрюлю выложите сено и подожгите его из газовой горелки. Выложите емкость с первой массой в кастрюлю с сеном. Накройте крышкой и оставьте коптиться на 15 минут. Выложите в мешок и сохраните до сборки.

Лимонный гель

380 г сока свежего лимона непроцеженного
127 г воды
25 г сахара
10 г агар-агара

Лимонный гель

Подогрейте воду с соком лимона, затем добавьте сахар, смешанный с агар-агаром. Доведите до кипения и проварите 2 минуты. Охладите и пробейте погружным блендером.

Сборка

300 г шоколадного соуса для покрытия, стр. 509
несколько орехов фундука
несколько сегментов лимона
каштановые чипсы, стр. 506

Сборка

Приготовьте соус для покрытия как указано на стр. 509, покройте им полусферы. Сверху потрите фундук, чтобы создать лесной вид. На тарелку выложите копчёный каштановый крем, лимонный гель и сегменты лимона. Наполните меренгу каштановым мороженым и накройте каштановой полусферой. Сделайте из мороженого кнель, добавьте каштановые чипсы (стр. 506), разрезанные пополам орехи фундука и тюиль.

PRÉPARATION : 2 H

АРАХИСОВЫЕ СЛОЁНЫЕ ЗАВИТКИ

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 30 MIN

REPOS : 12 H + 6 H 15

ROULÉS

FEUILLETAGE

315g de farine T45
315g de farine T55
340g d'eau
15g de jaune d'œuf
40g de poudre de lait
15g de sucre semoule
25g de levure
15g de sel
40g de beurre pour la détrempe
250g de beurre de tourage

MASSE À FOURRER CACAHUÈTE

250g de cacahuètes torréfiées
75g de pâte de cacahuète
5g de fécule
175g d'eau
75g de sucre brun bio
75g de sucre semoule

MONTAGE ET FINITIONS

1 jaune d'œuf

FEUILLETAGE

La veille, mettez les farines, l'eau, le jaune d'œuf, la poudre de lait, le sucre, la levure, le sel et le beurre pour la détrempe dans un batteur muni du pétrin. Pétrissez en première vitesse pendant environ 6 min. Abaissez la détrempe en un grand rectangle et posez-le sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Laissez reposer 12 h au frais.

Le jour même, tapez le beurre de tourage à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis formez-en un rectangle de même largeur que la détrempe, mais deux fois moins long et posez-le au centre. Rabattez les côtés de la détrempe très froide sur le beurre de manière à l'enfermer totalement. Abaissez le pâton en un rectangle de 2 cm d'épaisseur, puis pliez-le en trois et laissez reposer 2 h au frais. Renouvelez la même opération 2 fois afin de donner 3 tours au feuilletage, en laissant le pâton reposer 2 h entre chaque tour.

MASSE À FOURRER CACAHUÈTES

Mélangez les cacahuètes moulues, la pâte de cacahuète, la fécule, l'eau et les sucres dans un batteur muni de la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

MONTAGE ET FINITIONS

Préchauffez le four à 170°C (th. 6). Abaissez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur 3 mm d'épaisseur environ. Lissez sur l'abaisse de feuilletage 375 g de masse à fourrer en laissant une marge de 2 cm environ et enroulez en serrant bien. Mettez au congélateur 15 min afin de faire durcir le rouleau, puis détaillez-en des tronçons de 4 cm. Disposez-les dans des cercles de 10 cm de diamètre chemisés de papier cuisson. Dorez avec du jaune d'œuf battu, puis laissez pousser 2 fois 15 min à 170°C (th. 6) en retournant la plaque à mi-cuisson.

CACAHUÈTE

СТР. 271 АРАХИСОВЫЕ СЛОЁНЫЕ ЗАВИТКИ

Подготовка: 2 часа
Приготовление: 30 минут
Отдых: 12 часов + 6 часов 15 минут
Рецепт на 10 персон

Слоёное тесто

315 г муки Т45
315 Г муки Т55
340 г воды
15 г желтка
40 г сухого молока
15 г сахара
25 г дрожжей
15 г соли
40 г сливочное масла (для теста)
250 г сливочное масла для масляного слоя

Слоёное тесто

Накануне смешайте в чаше миксера насадкой лист муку, воду, желток, сухое молоко, сахар, дрожжи, соль и сливочное масло (для теста). Замешайте тесто на первой скорости в течении 6 минут. Раскатайте тесто в большой прямоугольник и выложите на противень покрытый пергаментом. Оставьте на 12 часов в холодильнике.
С помощью скалки разбейте масло для слоёного теста до формы прямоугольники вдвое меньше, чем предыдущий. Выложите прямоугольник из масла в центр прямоугольника из теста. Сложите тесто таким образом, чтобы накрыть весь слой масла. Раскатайте заново в прямоугольникприм, толщиной 2 см. Сложите в три раза (прим. сделайте простой тур) и оставьте на 2 часа в холодильнике. Повторите последний процесс ещё 2 раза, придерживаясь того же времени для отдыха.

Арахисовая начинка

250 г поджареного арахиса
75 г арахисовой пасты
5 г картофельного крахмала
175 г воды
75 г коричневого сахара био
75 г сахара

Арахисовая начинка

Смешайте в чаше миксера с насадкой лист молотый арахис, арахисовую пасту, картофельный крахмал, воду и сахар до однородной консистенции.

Сборка

1 желток

Сборка

Разогрейте духовку до 170 С. Раскатайте тесто до 3 мм. Распределите по поверхности теста арахисовую начинку, оставив с одной стороны поле 2 см. Плотно скрутите рулет. Оставьте в морозильной камере на 15 минут, чтобы рулет затвердел. Нарежьте рулет на круги толщиной 4 см. Выложите их в кольца с пергаментом, диаметром 10 см. Покройте взбитым желтком. Выпекайте 2 раза по 15 минут, переворачивая противень посредине выпекания.

PRÉPARATION : 2 H

ПЕЧЕНЬЕ С АРАХИСОМ

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 30 MIN

REPOS : 4 H

COOKIES

CARAMEL ONCTUEUX

200g de crème
50g de lait
155g de glucose
1 gousse de vanille
2g de fleur de sel
95g de sucre semoule
70g de beurre

PÂTE À COOKIES

120g de beurre
70g de pâte de cacahuète
190g de sucre cassonade
140g de sucre semoule
4g de sel
94g d'œufs
370g de farine T55
8g de bicarbonate de soude

ÉCLATS DE CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES

25g d'eau
85g de sucre semoule
250g de cacahuètes grillées et salées
8g d'huile de pépins de raisin

PRALINÉ CACAHUÈTE LISSE

130g de sucre semoule
45g d'eau
250g de cacahuètes

CARAMEL ONCTUEUX

Faites chauffer la crème avec le lait, 100g de glucose, la gousse de vanille fendue et grattée et la fleur de sel. Portez le sucre et le reste de glucose à 185°C, puis déglacez avec la crème chaude. Laissez cuire le tout à 105°C, puis passez au chinois. Lorsque la température du caramel est redescendue à 70°C, ajoutez le beurre. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant et laissez refroidir au réfrigérateur pendant 3 h environ.

PÂTE À COOKIES

Mélangez le beurre avec la pâte de cacahuète, les deux types de sucre et le sel, puis incorporez les œufs. Mélangez la farine et le bicarbonate de soude puis ajoutez-les à la première préparation. Réalisez des boules de 35g environ et entreposez-les au réfrigérateur 1h.

ÉCLATS DE CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES

Préchauffez le four à 170°C (th. 6). Dans un poêlon en cuivre, faites cuire l'eau et le sucre à 110°C. Disposez les cacahuètes sur une plaque puis faites-les cuire 10 min au four et versez-les dans le sirop. Le mélange va sabler puis caraméliser. Lorsque les cacahuètes sont bien enrobées de caramel, débarrassez sur un plan en marbre ou sur une planche à découper légèrement graissée et laissez refroidir. Coupez grossièrement les cacahuètes pour obtenir des éclats.

PRALINÉ CACAHUÈTE LISSE

Réalisez un sirop en faisant cuire le sucre et l'eau à 100°C. Faites torréfier les cacahuètes 8 à 10 min à 170°C (th. 6), puis ajoutez-les au sirop. Sablez et faites cuire jusqu'à complète caramélisation. Débarrassez et laissez refroidir sur un Silpat® ou du papier cuisson. Mixez dans un robot-coupe jusqu'à l'obtention d'une masse fine et lisse.

CUISSON

Écrasez légèrement les boules de pâte sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson. Déposez des éclats de cacahuètes caramélisées sur le dessus, puis enfournez et laissez cuire 5 min à 165°C (th. 6).
À la sortie du four, pochez 3 points de praliné, puis faites cuire de nouveau 2 min. En fin de cuisson, ajoutez 3 points de caramel onctueux à l'aide d'une poche afin qu'il fonde légèrement. Une fois refroidi, ajoutez 3 points de praliné ainsi que quelques belles cacahuètes caramélisées.

CACAHUÈTE

СТР. 272 ПЕЧЕНЬЕ С АРАХИСОМ

Подготовка: 2 час
Приготовление: 30 минут
Отдых: 4 часа
Рецепт на 10 персон

Густая карамель

200 г сливок
50 г молока
155 г глюкозы
1 стручка ванили
2 г соли fleur de sel
95 г сахара
70 г сливочного масла

Тесто для печенья

120 г мягкого сливочного масла
70 г арахисовой пасты
190 г коричневого сахара
140 г сахара
4 г соли
94 г яиц
370 г муки T55
8 г соды

Осколки карамелизированого арахиса

25 г воды
85 г сахара
250 г жареного солёного арахиса
8 г масла виноградных косточек

Арахисовое пралине

130 г сахара
45 г воды
250 г арахиса

Густая карамель

Подогрейте вместе сливки, молоко, 100 глюкозы, ваниль и соль fleur de sel.
Параллельно растопите сахар и (прим. оставшуюся) глюкозу до 185 C, добавьте горячую первую смесь. Доведите до 105 C, процедите. Добавьте сливочное масло при 70 C. Пробейте погружным блендером. Поместите в мешок с маленькой насадкой и оставьте в холодильнике на 3 часа.

Тесто для печенья

Смешайте вместе мягкое масло, арахисовую пасту, два вида сахара, соль и яйца. Затем добавьте смесь муки и соды. Сделайте шарики весом 35 г и оставьте в холодильнике на 1 час.

Осколки карамелизированого арахиса

Разогрейте духовку до 170 C. В медной кастрюле подогрейте сахар и воду до 110 C. Поджарьте орехи в духовке в течении 10 минут и добавьте их в горячий сироп. Перемешайте. Вначале саблируйте их, затем оставьте карамелизоваться. Выложите на (прим. смазанный маслом) мраморный стол или на смазанную маслом доску (прим. отделите орехи так, чтобы каждый был отдельно от другого). Охладите и нарубите крупно.

Арахисовое пралине

Нагрейте сахар и воду до состояния карамели температурой 100 C.
Прожарьте арахис 8-10 минут при 170 C, добавьте их в сироп. Саблируйте и карамелизируйте. Оставьте остывать на Silpat® или на пергаменте.
Смешайте все в робокопе до текстуры пасты.

Выпекание

Слегка надавите сверху на печенье, выложенное на противень с пергаментом. Посыпьте арахисом печенье. Выпекайте в духовке при 165 С в течении 5 минут. Отсадите по три капли пралине на печенье и выпекайте ещё 2 минуты. Отсадите 3 капли карамели таким образом, чтобы она стекла по краям печенья. Охладите и снова отсадите немного пралине, сверху посыпьте красивым карамелизированным арахисом.

PRÉPARATION : 3 H 30

ФУНДУЧНЫЙ ПАРИ БРЕСТ

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 50 MIN

REPOS : 2 H

PARIS-BREST

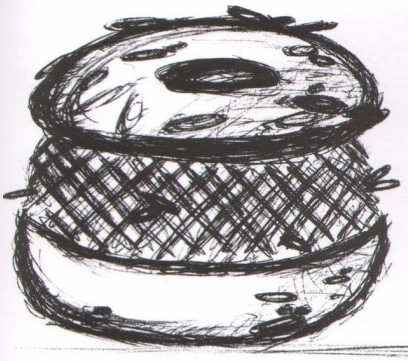
PÂTE À CHOUX
400g de pâte à choux (voir p. 312)

CRUMBLE MARRON
100g de beurre
110g de farine
125g de sucre cassonade
15g de cacao en poudre
30g de blanc d'œuf
50g de noisettes brutes

PÂTE DE NOISETTE
250g de noisettes torréfiées (voir p. 317)
13,5g de sucre glace
0,5g de fleur sel

CRÈME PRALINÉE NOISETTE
500g de crème pâtissière (voir p. 314)
100g de praliné noisette (voir p. 316)
50g de pâte de noisette
500g de crème au beurre (voir p. 314)

MONTAGE ET FINITIONS
Sucre glace
100g de noisettes torréfiées (voir p. 317)



PÂTE À CHOUX
Réalisez et dressez la pâte à choux pour Paris-Brest comme indiqué p. 312.

CRUMBLE MARRON
Dans un batteur muni de la feuille, mélangez le beurre avec la farine, le sucre cassonade et le cacao en poudre. Étalez à 0,5 cm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Mettez-les à congeler pour 30 min. Dorez le crumble congelé avec le blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau puis saupoudrez-le de noisettes brutes concassées. Disposez une feuille de papier sulfurisé dessus et appuyez avec un rouleau afin de bien les incruster. Détaillez 10 ronds de 6 cm de diamètre et ajourez le centre avec une douille unie de 20 mm pour des Paris-Brest individuels. Pour un grand, procédez de même avec un cercle de 18 cm et un autre de 12 cm pour le centre.

PÂTE DE NOISETTE
Mettez les noisettes torréfiées (voir p. 317) dans un blender, avec le sucre glace et la fleur de sel et mixez pour obtenir une pâte lisse.

CRÈME PRALINÉE NOISETTE
Réalisez la crème pâtissière comme indiqué p. 314, lissez-la puis ajoutez le praliné noisette (voir p. 316) et la pâte de noisette. Réalisez également la crème au beurre (voir p. 314) et montez-la dans un batteur muni du fouet afin de la rendre lisse. Incorporez-la délicatement au premier mélange. Réservez.

MONTAGE ET FINITIONS
Préchauffez le four ventilé à 180 °C (th. 6). Dressez sur la pâte à choux le crumble détaillé. Parsemez de sucre glace et faites cuire pendant 40 min, puis faites sécher au four ventilé à 160 °C (th. 5-6) pendant 10 min. Laissez refroidir, puis coupez le Paris-Brest en deux. Écrasez bien la mie de la partie inférieure des choux et pochez la crème praliné noisette en faisant des petits tourbillons de crème avec une douille cannelée. Réalisez 6 points de pralinée noisette. Détaillez les chapeaux à l'aide d'un cercle ou d'un emporte-pièce afin qu'ils soient bien ronds, puis posez-les dessus. Décorez les Paris-Brest avec des noisettes torréfiées.

NOISETTE

СТР. 275 ФУНДУЧНЫЙ ПАРИ БРЕСТ

Подготовка: 3 часа 30 минут
Приготовление : 50 минут
Отдых: 2 часа
Рецепт на 10 персон

Заварное тесто

400 г заварного теста (стр. 495)

Коричневый крамбл

100 г сливочного масла
110 г муки
125 г коричневого сахара
15 какао-порошка
30 г белка
50 г неочищенного фундука

Фундучная паста

250 г жареного фундука (стр. 509)
13, 5 г сахарной пудры
0, 5 г соли fleur de sel

Крем с фундучным пралине

500 г заварного крема (стр. 500)
100 г фундучного пралине (стр. 506)
50 г фундучной пасты
500 г масляного крема (стр. 500)

Заварное тесто

Приготовьте и отсадите заварное тесто для пари бреста как указано на стр. 495.

Коричневый крамбл

Смешайте в чаше миксера насадкой лист масло, муку, коричневый сахар и какао-порошок. Раскатайте тесто до 0,5 см. Оставьте в морозе на 30 минут. Замороженный крамбл покройте с помощью кисточки белком, его поверхность посыпьте рубленным фундуком. Выложите на тесто пергамент. С помощью скалки надавливайте, чтобы хорошо соединить орехи с тестом. Вырежьте 10 дисков диаметром 6 см. С помощью круглой насадки 20 мм вырежьте центр диска. Повторите то же самое с диском диаметром 18 см и с диском диаметром 12 см для больших Пари Брест.

Фундучная паста

Поместите фундук вместе с сахарной пудрой и солью Fleur de sel в мощный блендер и смешайте до гладкой текстуры.

Крем с фундучным пралине

Приготовьте заварной крем как указано на стр. 500. Взбейте его насадкой лист до гладкой текстуры, добавьте пралине (стр. 506) и фундучную пасту. Приготовьте масляный крем, как указано на стр. 500. Взбейте его до гладкой текстуры в миксере с насадкой венчик. Добавьте его в первую массу. Оставьте до сборки.

Сборка

Сахарная пудра
100 г жареного фундука (стр.и 509)

Сборка

Разогрейте духовку до 180 С. Выложите на заварное тесто кольца из теста крамбл. Посыпьте сахарной пудрой и выпекайте в конвекционной духовке 40 минут при 180 С. Снизьте температуру до 160 С и выпекайте еще 10 минут. Охладите. Разрежьте Пари Брест пополам. Придавите мякиш внутри изделия и отсадите фундучный крем спиралью с помощью зубчатой насадки. Отсадите в крем 6 точек фундучного пралине. С помощью выемки обрежьте края крышечки из заварного теста. Накройте крышечкой вторую часть Пари Бреста с кремом. Декорируйте поджаренным миндалем.

PRÉPARATION : 1 H 30

ФУНДУЧНЫЙ КРУАСАН

POUR 6 PERSONNES

CUISSON : 45 MIN

REPOS : 24 H + 1 H 45

CROISSANTS

CROISSANTS

17g de levure
120g de lait
250g de farine de gruau
30g de sucre semoule
10g de poudre de lait
4g de sel
100g de levain
67g de beurre
210g de beurre tourage

Dorure

20g de jaune d'œuf
5g de blanc d'œuf
5g de miel de lavande

PRALINÉ NOISETTE

200g de noisettes brutes
100g de sucre semoule
32g d'eau
4g de fleur de sel

CROISSANTS

La veille, délayez la levure dans le lait dans la cuve d'un batteur muni du pétrin. Ajoutez la farine de gruau, le sucre, la poudre de lait, le sel, le levain et, enfin, le beurre. Pétrissez le tout pendant 4 min en première vitesse, puis 6 min en deuxième. Laissez pointer 24 h au réfrigérateur.

Le jour même, abaissez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en un grand carré, puis disposez le beurre de tourage au centre et repliez les coins du carré pour l'y enfermer. Donnez un demi-tour. Abaissez la pâte en un rectangle, puis repliez-la en trois sur elle-même pour donner un tour simple. Étalez finement pour que la pâte prenne mieux le froid, puis entreposez au congélateur pour 15 min. Donnez un tour double. Étalez à nouveau finement et laissez reposer 1 h au réfrigérateur.

Abaissez la pâte à 3 mm, puis détaillez 6 triangles de 6 cm de base sur 22 cm de hauteur. Roulez les triangles sur eux-mêmes pour former 5 « couches » afin de former les croissants. Préchauffez le four à 100 °C (th. 3-4), puis mettez une tasse d'eau dedans et éteignez-le. Mettez les croissants dans le four éteint et laissez fermenter 30 min.

Augmentez le four à 190 °C (th. 6/7). Mélangez le jaune d'œuf avec le blanc et le miel. Dorez les viennoiseries avec ce mélange à l'aide d'un pinceau. Enfournez et laissez cuire 6 min à 190 °C, puis 6 min environ 180 °C (th. 6).

PRALINÉ NOISETTE

Faites torréfier les noisettes à 150 °C (th. 5) pendant 30 min. Faites cuire le sucre et l'eau à 180 °C jusqu'à l'obtention d'un caramel et versez-le sur les noisettes torréfiées. Mixez avec un robot-coupe pour obtenir une texture de praliné, puis mélangez au batteur muni de la feuille avec la fleur de sel. Garnissez les croissants de praliné après cuisson par le dessous.

NOISETTE

СТР. 276 ФУНДУЧНЫЙ КРУАСАН

Подготовка: 1 час 30 минут
Приготовление: 45 минут
Отдых: 24 часа и 1 час 45 минут
Рецепт на 6 персон

Круассан

17 г дрожжей
120 г молока
250 г муки с высоким содержанием глютена
30 г сахара
10 г сухого молока
4 г соли
100 г закваски
67 г сливочного масла
210 г сливочного масла для слоёного теста

Яичная смазка

20 г желтка
5 г белка
5 г лавандового мёда

Фундучное пралине

200 г фундука
100 г сахара
32 г воды
4 г соли fleur de sel

Круассан

Накануне растворите дрожжи в молоке, поместив их в чашу миксера с насадкой крюк. Добавьте муку, сахар, сухое молоко, соль, закваску и масло. Замешивайте 4 минуты на первой скорости, затем 6 минут на второй. Оставьте на ночь в холодильнике.
В тот же день раскатайте тесто в большой квадрат, выложите масло для слоёного теста, соедините края теста таким образом, чтобы полностью спрятать под ним слой масла. Раскатайте тесто в прямоугольник, сложите его, сделав простой тур. Тонко раскатайте тесто, чтобы оно охлаждалось как можно быстрее. Поместите в морозильную камеру на 15 мин. Затем сделайте двойной тур. Снова тонко раскатайте и оставьте в холодильнике на 1 час.
Раскатайте тесто до 3 мм и нарежьте его на прямоугольники размером 6 см в основе и 22 см высотой. Скрутите прямоугольники чтобы получилось 5 слоёв. Разогрейте духовку до 100 С, затем поставьте вовнутрь духовки чашку воды и выключите духовку. Поместите заготовки на круассаны в выключенную духовку на 30 минут (прим. время может варьироваться до 1,5-2 часов, температура духовки когда вы ставите туда круассаны, не должна превышать 30 С). Разогрейте духовку до 190 С. Смешайте желток с мёдом. Покройте этой смесью круассаны. Выпекайте 6 минут при 190 С и около 6 минут при 180 С. (прим. время выпечки может быть до 18 минут).

Фундучное пралине

Поджарьте орехи при 150 С в течение 30 минут. Доведите сахар и воду до 180 С. Вылейте на орехи. Смешайте в робокопе до текстуры пралине. Затем смешайте с солью в чаше миксера насадкой лист. Наполните готовые круассаны снизу.

PRÉPARATION : 3 H 30

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 30 MIN

REPOS : 24 H + 5 H

TARTELETTES

FONDS DE TARTELETTE
590g de pâte sucrée (voir p. 312)

GANACHE MONTÉE NOISETTE
5g de gélatine
35g d'eau
250g de lait
80g de noisettes torréfiées
100g de chocolat de couverture ivoire
160g de pâte de noisette
450g de crème

CARAMEL ONCTUEUX
400g de crème liquide
100g de lait
310g de glucose
2 gousses de vanille
4g de fleur de sel
190g de sucre semoule
140g de beurre

INSERT CARAMEL
25g de lait

DORURE
100g de jaunes d'œufs
25g de crème liquide

PRALINÉ NOISETTE
150g de noisettes
100g de sucre semoule
30g d'eau
1g de sel fin

CRÈME D'AMANDE NOISETTE
150g de crème d'amande (voir p. 314)
37,5g de noisettes mixées
50g de noisettes torréfiées (voir p. 317)

MONTAGE ET FINITIONS
300g d'enrobage lait (voir p. 317)
Poudre d'or
100 g de brisures d'amandes torréfiées (voir p. 317)

NOISETTE

TARTELETTES

FONDS DE TARTELETTE

La veille, réalisez les fonds de pâte sucrée comme indiqué p. 312, puis laissez croûter 1 journée au réfrigérateur.

GANACHE MONTÉE NOISETTE

Toujours la veille, mettez la gélatine dans l'eau froide pour l'hydrater. Faites chauffer le lait, ajoutez les noisettes torréfiées, puis mixez à l'aide d'un mixeur plongeant afin d'avoir des morceaux de noisette et laissez infuser 20 min. Passez le lait au chinois et refaites-le chauffer. Versez sur le chocolat fondu en émulsionnant, puis ajoutez la gélatine. Mixez avec un mixeur plongeant, puis ajoutez la pâte de noisette et la crème et mixez à nouveau. Débarrassez dans un bac hermétique, filmez au contact et laissez reposer 1 nuit au réfrigérateur.

CARAMEL ONCTUEUX

Le jour même, faites chauffer ensemble la crème, le lait, 100 g de glucose, la vanille et la fleur de sel. Faites cuire le sucre et le glucose restant à 185 °C, puis déglacez avec le mélange précédent chaud. Portez à 105 °C, puis passez au chinois. Ajoutez le beurre en morceaux lorsque le caramel atteint 70 °C. Mixez avec un mixeur plongeant.

INSERT CARAMEL

Détendez 200 g de caramel onctueux avec le lait, puis versez dans les alvéoles d'un moule demi-sphères de 3,5 cm de diamètre, aux deux tiers de la hauteur. Entreposez 30 min au congélateur.

PRALINÉ NOISETTE

Réalisez le praliné noisette comme indiqué p.316, puis coulez-le à hauteur dans chaque alvéole sur les inserts caramel à moitié congelés. Remettez au congélateur 1 h.

NOISETTE

DORURE

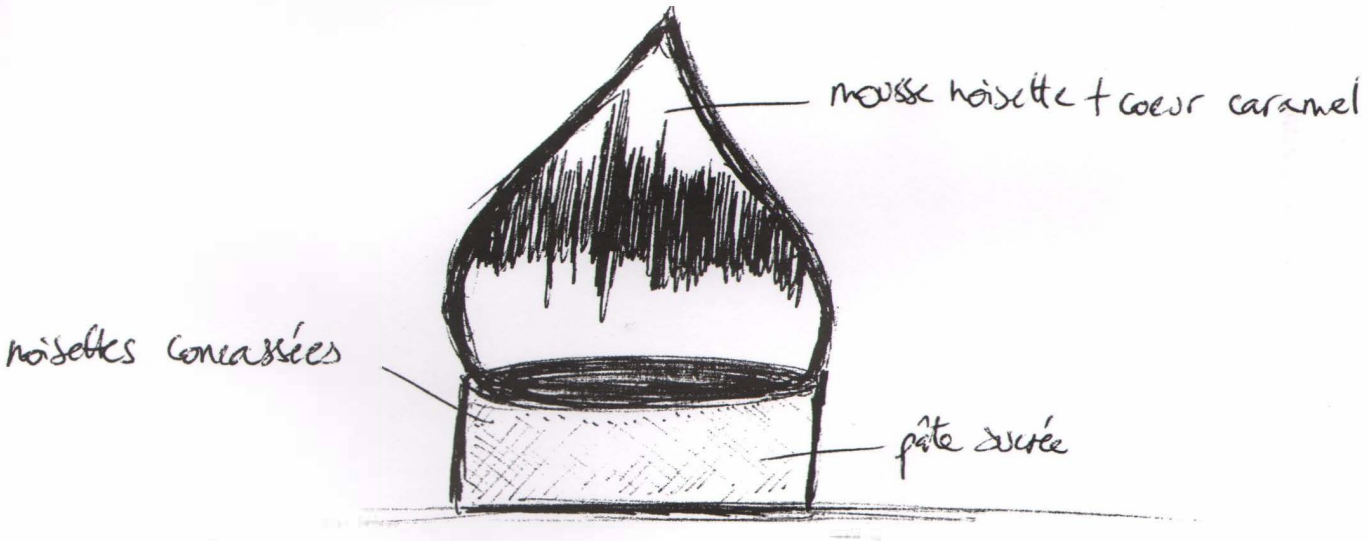
Préchauffez le four à 160°C (th. 5/6). Faites-y cuire les fonds de tartelettes 20 min. Mélangez les jaunes d'œufs avec la crème. Dorez-en les fonds précuits au pinceau, puis remettez 5 min au four.

CRÈME D'AMANDE NOISETTE

Pendant ce temps, réalisez la crème d'amande comme indiqué p. 314 en remplaçant la poudre d'amande par les noisettes mixées. Garnissez-en les fonds de tartelette précuits et parsemez de noisette torréfiées concassées. Faites cuire à nouveau 5 min.

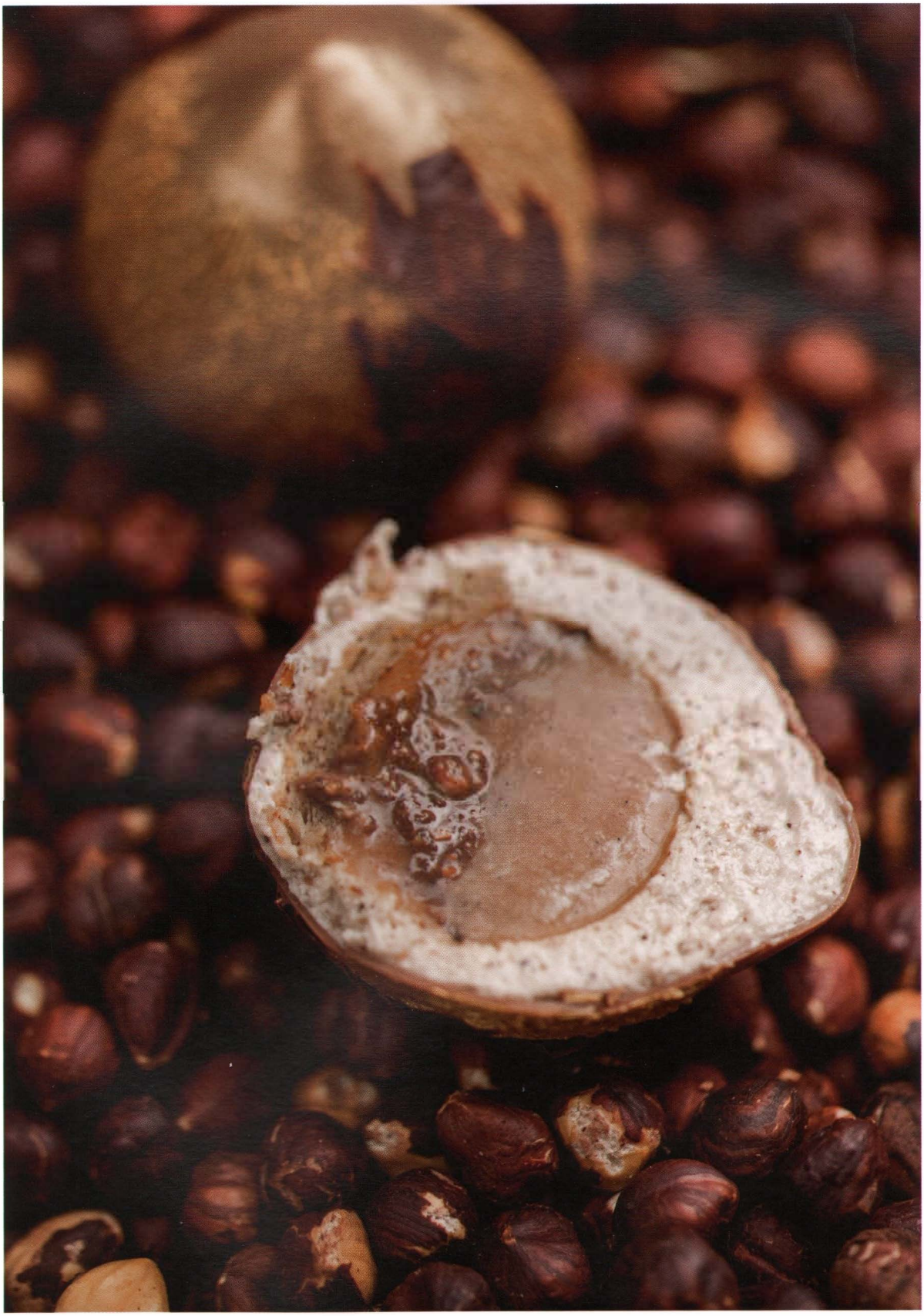
MONTAGE ET FINITIONS

Montez légèrement la ganache noisette, puis versez-la dans les alvéoles d'un moule demi-sphères de 4,5 cm de diamètre. Ajoutez les montages précédents congelés au centre et reconstituez les sphères, puis mettez à congeler pour 3 h. Réalisez ensuite la pointe de la noisette en ajoutant un peu de ganache montée sur le dessus des demi-sphères prises, puis en remettant au congélateur 30 min. Réalisez l'enrobage lait comme indiqué p. 317, puis trempez les demi-noisettes dedans. Rayez délicatement la surface à l'aide d'une brosse métallique. Dorez avec de la poudre d'or en utilisant un pinceau fin. Enfin, parsemez tout le pourtour de brisures d'amandes torréfiées.



PRÉPARATION : 2 H

ЛЕСНОЙ ОРЕХ



POUR 8 PERSONNES

CUISSON : 15 MIN

REPOS : 12 H + 8 H

NOISETTE

GANACHE MONTÉE NOISETTE

5g de gélatine
30g d'eau
220g de lait
80g de noisettes torréfiées (voir p. 317)
100g de chocolat de couverture ivoire
80g de pâte de noisette
450g de crème

CARAMEL ONCTUEUX

330g de crème liquide
85g de lait
255g de glucose
3 gousses de vanille
4g de fleur de sel
150g de sucre semoule
115g de beurre

INSERT CARAMEL

215g de lait

BISCUIT MOELLEUX NOISETTE

50g de beurre
50g de pâte de noisette
70g de jaunes d'œufs
75g de sucre semoule
6g de farine
6g de fécule
100g de blancs d'œufs
25g de noisettes concassées

MONTAGE ET FINITIONS

160g de praliné noisette (voir p. 316)
800g d'enrobage lait (voir p. 317)
Poudre d'or
300g de chocolat noir de couverture au point (voir p. 317)

GANACHE MONTÉE NOISETTE

La veille, mettez la gélatine dans l'eau froide pour l'hydrater. Faites chauffer le lait, ajoutez les noisettes torréfiées puis mixez au mixeur plongeant pour avoir des morceaux de noisettes et laissez infuser 20 min. Passez le lait au chinois et refaites-le chauffer. Versez sur le chocolat fondu pour réaliser une émulsion, puis ajoutez la gélatine. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant, ajoutez la pâte de noisette et la crème avant de mixer à nouveau. Débarrassez dans un bac hermétique, filmez au contact et laissez reposer 1 nuit au réfrigérateur.

CARAMEL ONCTUEUX

Le jour même au matin, faites chauffer ensemble la crème, le lait, 50 g de glucose, la vanille et la fleur de sel. Faites cuire le sucre et le glucose restant à 185 °C, puis déglacez avec le mélange précédent chaud. Portez à 105 °C, puis passez au chinois. Ajoutez le beurre en morceaux lorsque le caramel atteint 70 °C. Mixez avec un mixeur plongeant.

INSERT CARAMEL

Détendez 300 g de caramel onctueux avec le lait, puis versez dans les alvéoles d'un moule demi-sphères de 4,5 cm de diamètre. Comptez 12 g pour la moitié des alvéoles et 15 g pour l'autre moitié. Mettez à congeler cette seconde moitié 1 h 30, laissez la première à température.

BISCUIT MOELLEUX NOISETTE

Préchauffez le four à 175 °C (th. 6). Montez le beurre et la pâte de noisette dans un batteur muni du fouet. Fouettez les jaunes d'œufs avec 25 g de sucre pour les blanchir. Tamisez ensemble la farine et la fécule. Montez les blancs d'œufs dans un batteur muni du fouet et serrez-les avec le sucre restant. Mélangez les jaunes avec l'appareil beurre-pâte de noisette. Incorporez délicatement les blancs montés, puis terminez par les poudres tamisées. Arrêtez de travailler dès que le mélange est terminé. Abaissez finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une plaque, puis parsemez les noisettes concassées. Enfournez pour 13 min de cuisson. Détaillez des disques de biscuits de 4 cm de diamètre.

MONTAGE ET FINITIONS

Réalisez le praliné noisette comme indiqué p. 316. Coulez-le sur le caramel congelé. Ajoutez un disque de biscuit noisette dans les alvéoles contenant le caramel non congelé. Disposez les inserts caramel congelés sur ces montages de manière à former des sphères complètes, puis remettez le tout à congeler 3 h. Montez légèrement la ganache noisette, puis versez-la dans les alvéoles d'un moule demi-sphères de 5,5 cm de diamètre. Ajoutez les montages précédents congelés au centre et reconstituez les sphères, puis mettez à congeler de nouveau pour 3 h. Réalisez ensuite la pointe de la noisette en ajoutant un peu de ganache montée sur le dessus des sphères prises, puis remettez au congélateur 30 min. Réalisez l'enrobage lait comme indiqué p. 317, puis trempez les noisettes dedans. Rayez délicatement à l'aide d'une brosse métallique. Dorez avec de la poudre d'or en utilisant un pinceau fin. Étalez le chocolat de couverture au point sur des feuilles de papier guitare de 25 x 8,5 cm à l'aide d'un pinceau. Réchauffez la base des noisettes, puis posez-les sur le chocolat au centre des feuilles. Repliez-les de part et d'autre pour que le chocolat vienne se coller à la noisette.

СТР. 282 ЛЕСНОЙ ОРЕХ

Подготовка: 2 часа
Приготовление: 15 минут
Отдых: 12 часов + 8 часов
Рецепт на 8 персон

Взбитый ганаш с фундуком

5 г желатина в порошке
30 г воды для желатина
220 г молока
80 г жареного фундука (стр. 509)
100 г белого шоколада
80 г фундучной пасты
450 г сливок

Взбитый ганаш с фундуком

Накануне оставьте желатин размачиваться в холодной воде. Нагрейте молоко, добавьте фундук, пробейте блендером так, чтобы получить кусочки орехов. Оставьте настаиваться 20 минут. Процедите и снова подогрейте. Вылейте на рубленый белый шоколад и добавьте желатин. Пробейте блендером. Добавьте сливки и фундучную пасту. Снова пробейте блендером. Вылейте в герметическую емкость, покройте плёнкой по поверхности и оставьте на 12 часов в холодильнике.

Густая карамель

330 г сливок
85 г молока
255 г глюкозы
3 стручка ванили
4 г соли fleur de sel
150 г сахара
115 г сливочного масла

Густая карамель

Подогрейте вместе сливки, молоко, 50 г глюкозы, ваниль и соль fleur de sel.
Параллельно растопите сахар и оставшуюся глюкозу до 185 С, добавьте горячую первую смесь. Доведите до 105 С, процедите. Добавьте сливочное масло при 70 С. Пробейте погружным блендером.

Карамельная начинка

215 г молока

Карамельная начинка

Смешайте 300 г густой карамели с молоком. Залейте в полусферы, диаметром 4,5 см . Разделите по 12 г карамели на одну половину формы и 15 г на вторую половину. Вторую половину сфер оставьте на 1 час 30 минут в морозильной камере. Первую половину не замораживайте.

Фундучный бисквит муалё

50 г сливочного масла
50 г фундучной пасты
70 г желтков
75 г сахара
6 г муки
6 г крахмала
100 г белков
25 г измельчённых орехов фундука

Фундучный бисквит-муалё

Разогрейте духовку до 175 С. Взбейте в чаше миксера с помощью насадки венчик масло и фундучную пасту. Желтки взбейте до посветления с 25 г сахара. Просейте муку и крахмал вместе. Взбейте белки до крепкой пены в миксере с насадкой венчик, добавив сахар посредине взбивания и увеличив после этого скорость

миксера. Добавьте взбитые с сахаром желтки в масляную массу. Затем добавьте взбитые белки и в конце добавьте просеянную с крахмалом муку. Остановите смешивание когда масса станет полностью однородной. Распределите тонко по противню, посыпьте орехами. Выпекайте 13 минут. Вырежьте диски бисквита, диаметром 4 см.

Сборка

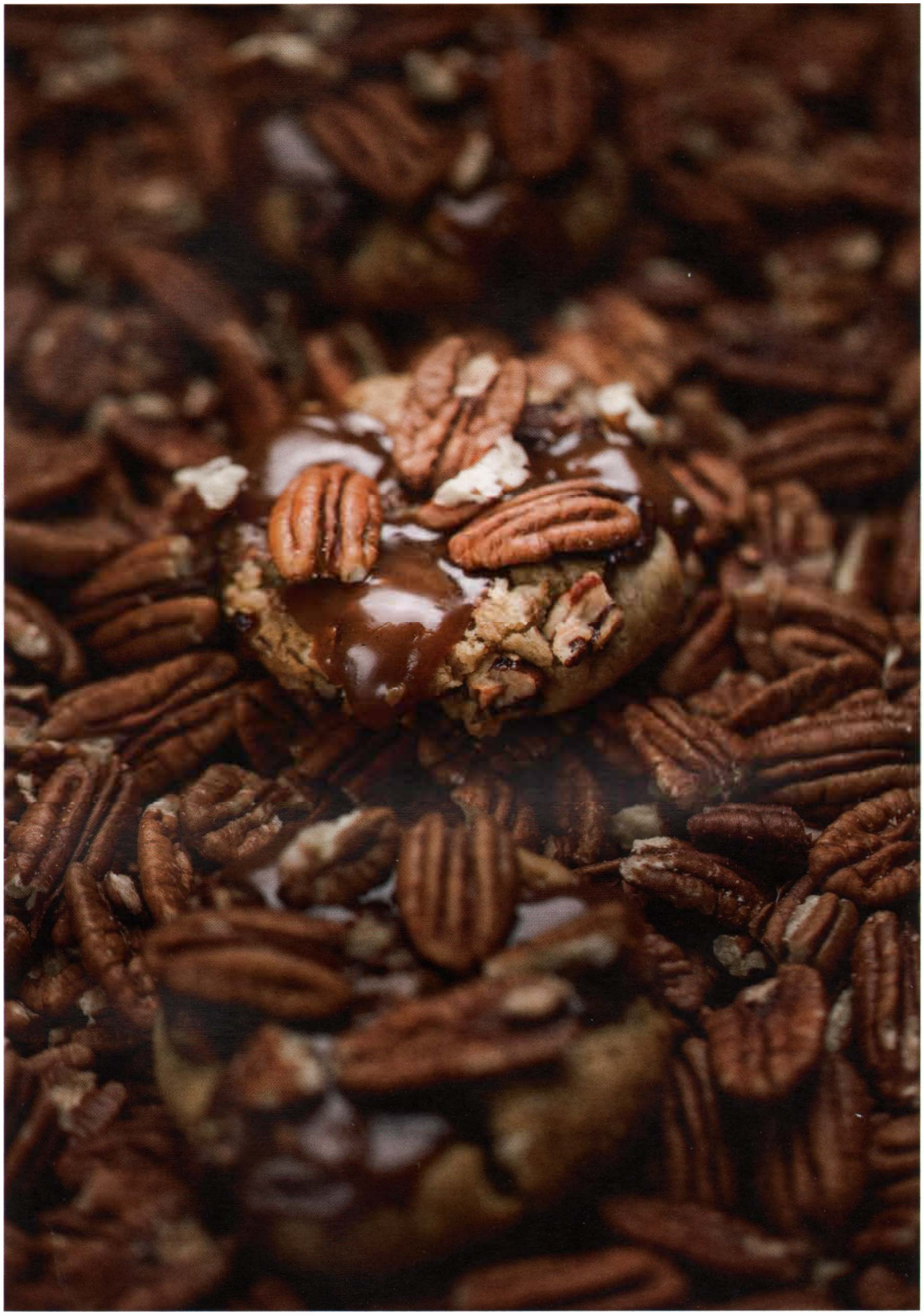
160 г фундучного пралине, стр. 506
800 г соуса для покрытия на молочном шоколаде стр509
золотая пудра
300 г чёрного темперированого шоколада, стр. 509

Сборка

Приготовьте пралине как указано на стр. 506. Вылейте его на замороженную карамель. Выложите диски бисквита в полусферы с незамороженной кармелью. Замороженные полусферы карамели выложите на незамороженные, чтобы сформировать цельную сферу и оставьте на 3 часа в морозильной камере.
Взбейте слегка фундучный ганаш. Наполните им основы силиконовой формы, диаметром 5,5 см. Выложите в центр замороженную начинку. Оставьте в морозильной камере на 3 часа. Извлеките из форм. На поверхность полусферы отсадите немного ганаша и
поместите на 30 минут в морозильную камеру. Приготовьте шоколадный соус для покрытия как указано на стр. 509. Окуните полусферы в соус для покрытия. С помощью металлической щётки сделайте полоски на поверхности заготовки. С помощью кисточки покройте сверху золотой пудрой.
Распределите кисточкой темперированый шоколад на гитарном листе размером 25 х 8,5 см. Подогрейте полусферы у основания и выложите их в центр листика, сложите их с двух сторон чтобы прикрепить листики к орешку.

PRÉPARATION : 2 H

ПЕЧЕНЬЕ С КАРАМЕЛЬЮ И ОРЕХАМИ ПЕКАН



POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 40 MIN

REPOS : 4 H

COOKIES

CARAMEL ONCTUEUX

40g de crème liquide
10g de lait
30g de glucose
1/2 gousse de vanille
1 pincée de fleur de sel
20g de sucre semoule
15g de beurre

PÂTE À COOKIES

160g de beurre mou
200g de sucre cassonade
40g de sucre brun
40g de sucre semoule
13g de pâte de noisette
75g d'œufs à température ambiante
320g de farine T55
8g de fleur de sel
3,2g de bicarbonate
100g de brisures de noisettes

NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES

200g de noix de pécan
50g de sucre semoule
15g d'eau

PRALINÉ DE NOIX DE PÉCAN

100g de noix de pécan brutes
50g de sucre semoule
15g d'eau
2g de fleur de sel

NOIX DE PÉCAN CARAMEL

COOKIES

CARAMEL ONCTUEUX

Faites chauffer ensemble la crème, le lait, 20 g de glucose, la vanille et la fleur de sel. En parallèle, faites chauffer le sucre avec le reste de glucose jusqu'à 185 °C, puis déglacez avec le mélange précédent chaud. Faites cuire jusqu'à atteindre 105 °C, puis passez au chinois. Ajoutez le beurre lorsque le caramel est redescendu à 70 °C. Lissez au mixeur plongeant, puis laissez refroidir. Réservez dans une poche munie d'une petite douille 3 h au réfrigérateur.

PÂTE À COOKIES

Mélangez ensemble le beurre mou, les sucres et la pâte de noisette. Ajoutez les œufs battus puis le mélange de farine, fleur de sel et bicarbonate. Incorporez les brisures de noisettes. Pesez des boules de 35 g, posez-les sur une plaque antiadhésive puis réservez 1 h au frais.

NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES

Préchauffez le four à 150° C (th. 5). Faites-y torréfier les noix de pécan 30 min. Dans un poêlon en cuivre, faites chauffer le sucre et l'eau à 110 °C puis ajoutez tout de suite les noix de pécan torréfiées. Mélangez à la spatule pour les «sabler», et laissez cuire jusqu'à caramélisation.

NOIX DE PÉCAN CARAMEL

PRALINÉ NOIX DE PÉCAN

Faites torréfier les noix de pécan au four à 150 °C (th. 5) pendant 30 min. Faites chauffer le sucre avec l'eau jusqu'à obtenir un caramel à 180 °C, puis versez tout de suite sur les noix de pécan torréfiées. Laissez refroidir et mixez au robot-coupe jusqu'à obtenir une pâte, puis mélangez au batteur muni de la feuille avec la fleur de sel. Réservez dans une poche munie d'une petite douille unie.

CUISSON

Préchauffez le four à 165 °C (th. 6). Écrasez légèrement les boules de pâte. Concassez les noix de pécan caramélisées et déposez-les sur les cookies. Enfournez pour 5 min, puis sortez la plaque. Posez 3 points de praliné noix de pécan sur chaque cookie, puis enfournez à nouveau pendant 2 min. Dressez 3 points de caramel onctueux sur le praliné, de manière à ce qu'il coule sur le côté. Laissez refroidir, puis pochez à nouveau un peu de caramel sur les cookies. Recouvrez de noix de pécan concassées, puis ajoutez une nouvelle fois quelques points de praliné.

СТР. 285 ПЕЧЕНЬЕ С КАРАМЕЛЬЮ И ОРЕХАМИ ПЕКАН

Подготовка: 2 часа
Приготовление: 40 минут
Отдых: 4 часа
Рецепт на 10 персон

Густая карамель

40 г сливок
10 г молока
30 г глюкозы
½ стручка ванили
щепотка соли fleur de sel
20 г сахара
15 г сливочного масла

Густая карамель

Подогрейте вместе сливки, молоко, глюкозу, ваниль и соль fleur de sel.
Параллельно растопите сахар и глюкозу до 185 С, добавьте горячую первую смесь. Доведите до 105 С, процедите. Добавьте сливочное масло при 70 С. Пробейте погружным блендером. Поместите в мешок с маленькой насадкой и оставьте в холодильнике на 3 часа.

Тесто для печенья

160 г мягкого сливочного масла
200 г коричневого сахара
40 г коричневого сахара
40 г сахара
13 г фундучной пасты
75 г яиц
320 г муки Т55
8г соли fleur de sel
3,2 г соды
100 г нарубленного фундука

Тесто для печенья

Смешайте вместе мягкое масло, сахар и фундучную пасту. Добавьте взбитые яйца, затем смесь муки, соли и соды. Добавьте порубленный фундук. Сделайте шарики весом 35 г и оставьте в холодильнике на 1 час.

Карамелизированные орехи пекан

200 г орехов пекан
50 г сахара
15 г воды

Карамелизированные орехи пекан

Разогрейте духовку до 150 С. Поджарьте орехи в течении 30 минут. В медной кастрюле подогрейте сахар и воду до 110 С. Сразу добавьте орехи пекан. Перемешайте, сначала саблируйте, затем оставьте карамелизоваться.

Пралине из орехов пекан

100 г орехов пекан
50 г сахара
15 г воды
2 г соли fleur de sel

Пралине из орехов пекан

Разогрейте духовку до 150 С и поджарьте орехи пекан в течении 30 минут. Нагрейте сахар и воду до состояния карамели температурой 180С. Вылейте ее на прожареные орехи пекан. Смешайте все в робокопе до текстуры пасты. Затем смешайте с солью в чаше миксера с насадкой лист. Выложите с мешок с небольшой круглой насадкой.

.

Выпекание

Разогрейте духовку до 165 С. Слегка надавите сверху на печенье. Нарубите карамелизированные орехи пекан и посыпьте ими печенье. Выпекайте в духовке 5 минут. Отсадите по три капли пралине на печенье и выпекайте ещё 2 минуты. Отсадите 3 капли карамели таким образом, чтобы она стекла по краям печенья. Охладите и снова отсадите немного карамели на печенья, сверху посыпьте орехами и добавьте ещё немного пралине.

PRÉPARATION : 2 H

ЭКЛЕР С ОРЕХАМИ ПЕКАН

POUR 8 PERSONNES

CUISSON : 35 MIN

REPOS : 1 H

ÉCLAIRS

ÉCLAIRS (VOIR P. 318)

400 g de pâte à choux

Crumble caramel

350 g d'appareil à crumble
0,15 g de colorant rouge liposoluble
0,07 g de colorant bleu liposoluble
0,60 g de colorant jaune liposoluble

GLAÇAGE CARAMEL

10 g de gélatine
55 g d'eau d'hydratation
140 g de lait
290 g de crème liquide
95 g de glucose
1 gousse de vanille
370 g de sucre semoule
25 g de fécule

CHANTILLY CARAMEL

500 g de crème liquide
100 g de sucre semoule

PRALINÉ NOIX DE PÉCAN

500 g de noix de pécan
400 g de sucre
150 g d'eau

MONTAGE ET FINITIONS

400 g d'appareil à gavottes croustillantes (voir p. 319)
Quelques noix de pécan

ÉCLAIRS

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Réalisez les éclairs comme indiqué p. 318 avec un crumble caramel et faites-les cuire 20 min. Passez le four à 160 °C (th. 5-6) puis continuez la cuisson pendant environ 15 min pour faire sécher les éclairs.

CHANTILLY CARAMEL

Faites chauffer 100 g de crème. En parallèle, faites chauffer le sucre jusqu'à atteindre 185 °C, puis déglacez avec la crème chaude. Lissez au mixeur, puis ajoutez la crème froide progressivement. Mixez de nouveau pour faire monter la crème. Réservez au frais dans une poche munie d'une douille unie de 8 mm.

PRALINÉ NOIX DE PÉCAN

Faites torréfier légèrement les noix de pécan au four à 160 °C (th. 5-6). Faites chauffer le sucre et l'eau jusqu'à 120 °C, puis ajoutez les noix de pécan torréfiées. Faites caraméliser le tout jusqu'à ce que le mélange fume beaucoup. Laissez refroidir puis mixez le praliné noix de pécan. Réservez au frais, dans une poche munie d'une douille unie de 8 mm.

GLAÇAGE CARAMEL

Mettez la gélatine à tremper dans de l'eau d'hydratation. Faites bouillir le lait avec la crème, le glucose et la gousse de vanille grattée. Faites chauffer 280 g de sucre jusqu'à 185 °C, puis déglacez avec la crème chaude. Ajoutez le reste de sucre mélangé à la fécule en pluie fine, puis donnez une ébullition. Laissez bouillir pendant 2 min. Faites refroidir la masse à 45 °C, puis incorporez la gélatine. Lissez au mixeur plongeant, puis passez au chinois.

MONTAGE ET FINITIONS

Faites 4 petits trous sur la face inférieure des éclairs et garnissez-les avec la chantilly caramel, puis avec un peu de praliné noix de pécan. Faites réchauffer le glaçage caramel au four à micro-ondes pour qu'il soit à 27 °C, puis glacez les éclairs en les trempant dedans. Laissez prendre 5 min au congélateur. Glacez une seconde fois et mettez au frais quelques minutes. Réalisez les boules de gavotte comme indiqué p. 319. Ajoutez quelques morceaux de noix de pécan dedans. Déposez 3 boules de gavotte sur chaque éclair avant de déguster.

NOIX DE PÉCAN

СТР. 289 ЭКЛЕР С ОРЕХАМИ ПЕКАН

Подготовка: 2 часа
Приготовление : 35 минут
Отдых: 1 час
Рецепт на 8 персон

Эклеры (стр. 513)

400 г заварного теста

Карамельный крамбл

350 г теста для крамбла
0,15 г красного жирорастворимого красителя
0, 07 синего жирорастворимого красителя
0, 60 г желтого жирорастворимого красителя

Карамельная глазурь

10 г желатина
55 г воды для желатина
140 г молока
290 г сливок 35%
95 г глюкозы
1 стручок ванили
370 г сахара
25 г картофельного крахмала

Карамельный шантийи

500 г сливок 35%
100 г сахара

Пралине из орехов пекан

500 г орехов пекан
400 г сахара
150 г воды

Эклеры

Разогрейте духовку до 180 С. Приготовьте эклеры как указано на стр. 513 с карамельным крамблом. Выпекайте их 20 минут при 180С. Затем снизьте температуру до 160С и выпекайте еще 15 минут.

Карамельная глазурь

Оставьте желатин набухать в холодной воде. Доведите до кипения молоко, сливки, глюкозу и открытый стручок ванили. 280 г сахара растопите до 185 С, добавьте горячие сливки. Добавьте остаток сахара, смешанного с крахмалом и доведите до кипения. Дайте покипеть 2 минуты. Охладите массу до 45 С, добавьте желатин. Пробейте погружным блендером, процедите.

Карамельный шантии

Подогрейте 100 г сливок, паралельно растопите сахар до 185 С, добавьте горячие сливки. Пробейте блендером и добавьте холодные сливки. Снова пробейте блендером, чтобы взбить сливки. Храните в мешке с круглой насадкой 8 мм.

Пралине из орехов пекан

Слегка поджарьте орехи при 160 С. Доведите до 120 С воду и сахар, добавьте орехи. Карамелизируйте до момента когда карамель будет сильно дыметь. Охладите и смешайте. Выложите в кондитерский мешок с круглой насадкой 8 мм и оставьте до сборки.

Сборка

400 г теста для хрустящих вафель (стр. 513)
Несколько орехов пекан

Сборка

Сделайте 4 отверстия в основе эклеров. Затем наполните эклер карамельным Шантийи, затем пралине из орехов пекан. Прогрейте глазурь в микроволновой печи до 27 С. Покройте эклеры первым слоем глазури. Оставьте их в морозе на 5 минут и покройте вторым слоем глазури. Оставьте схватиться на несколько минут в холодильнике. Приготовьте хрустящие вафли как указано на стр. 513 Добавьте в них несколько кусочков орехов пекан. Перед подачей выложите по 3 вафельных шарика на каждый эклер.

PRÉPARATION : 10 MIN

ОРЕХОВЫЕ ХРУСТЯЩИЕ ВАФЛИ

POUR 8 PERSONNES

CUISSON : 25 MIN

GAVOTTES

100 g de noix concassées
110g de blancs d'œufs
90g de sucre glace
50g de farine
480g d'eau
45g de beurre
4g de sel

Préchauffez le four à 170°C (th. 6). Concassez les noix. Mélangez les blancs d'œufs avec le sucre glace et la farine. Portez l'eau à ébullition avec le beurre et le sel, puis versez sur la première préparation et mélangez. Étalez l'appareil obtenu sur une plaque antiadhésive, sur 1cm d'épaisseur. Parsemez de noix concassées. Enfournez pour 12 min, puis retournez la plaque et faites cuire de nouveau 12 min. Détaillez des brisures de gavotte de 6 x 6cm environ.

СТР. 290 ОРЕХОВЫЕ ХРУСТЯЩИЕ ВАФЛИ

Подготовка: 10 минут
Приготовление: 25 минут
Рецепт на 8 персон

110 г белка
90 г сахарной пудры
50 г муки
480 г воды
44 г сливочного масла
4 г соли
100 г кедровых орехов

Разогрейте духовку до 170 С. Смешайте белки с сахарной пудрой и мукой. Доведите до кипения воду, масло и соль. Вылейте на первую массу и смешайте. Распределите на антипригарном противне слой теста толщиной 1 мм. Посыпьте орехами. Выпекайте 12 минут, поверните противень и выпекайте ещё 12 минут. Нарежьте размером 6 см х 6см.

PRÉPARATION : 2 H 30

КОКОСОВЫЙ ПАРИ БРЕСТ

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 1 H 50

REPOS : 4 H 15

PARIS-BREST

PÂTE À CHOUX
400g de pâte à choux (voir p. 312)

PRALINÉ COCO
500g de noix de coco
250g de sucre semoule
88g d'eau
10g de fleur de sel

PÂTE DE COCO
100g de noix de coco
10g de sucre glace
1g de fleur sel

CRÈME PRALINÉE COCO
500g de crème pâtissière (voir p. 314)
400g de crème au beurre (voir p. 314)

CRUMBLE BLANC
100g de beurre
110g de farine
125g de sucre cassonade
10g de blanc d'œuf
15g de noix de coco râpée

MONTAGE ET FINITIONS
Sucre glace
Noix de coco râpée

PÂTE À CHOUX
Réalisez et dressez la pâte à choux pour Paris-Brest comme indiqué p. 312.

PRALINÉ COCO
Préchauffez le four à 150°C (th. 5) et faites-y torréfier la noix de coco en copeaux pendant 15 min. Faites cuire le sucre et l'eau dans une casserole jusqu'à l'obtention d'un caramel et, lorsqu'il est à 180°C, versez-le sur la noix de coco. Mixez à l'aide d'un robot-coupe, puis mélangez au batteur muni de la feuille avec la fleur de sel.

PÂTE DE COCO
Préchauffez le four à 160°C (th. 5-6). Faites-y torréfier la noix de coco en copeaux 15 à 20 min. Débarrassez dans un blender, puis ajoutez le sucre glace et la fleur de sel et mixez pour obtenir une pâte lisse.

CRÈME PRALINÉE COCO
Réalisez la crème pâtissière comme indiqué p. 314, laissez-la 30 min au frais. Lissez-la puis ajoutez 65g de praliné et 50g de pâte de coco. Réalisez la crème au beurre (voir p. 314) et montez-la dans un batteur muni du fouet afin de la rendre lisse. Incorporez-la délicatement au premier mélange. Réservez pendant 3 h au frais.

CRUMBLE BLANC
Dans un batteur muni de la feuille, mélangez le beurre avec la farine et le sucre cassonade. Étalez à 0,5 cm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Mettez-les à congeler pour 15 min. Dorez le crumble congelé avec le blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau, puis saupoudrez-le de coco râpée. Disposez une feuille de papier sulfurisé dessus et appuyez avec un rouleau afin de bien les incruster. Détaillez 10 ronds de 6 cm de diamètre et ajourez le centre avec une douille unie de 20 mm pour des Paris-Brest individuels, ou un rond de 18 cm ajouré de 12 cm pour un grand.

MONTAGE ET FINITIONS
Préchauffez le four ventilé à 180°C (th. 6). Dressez le crumble détaillé sur la pâte à choux. Parsemez de sucre glace et faites cuire 40 min, puis faites sécher au four ventilé à 160°C (th. 5-6) pendant 10 min. Faites refroidir, puis coupez le Paris-Brest en deux. Écrasez bien la mie de la partie inférieure des choux et pochez la crème pralinée coco en faisant des petits tourbillons avec une douille cannelée. Pochez également 6 points de praliné coco. Détaillez les chapeaux avec un emporte-pièce de taille adaptée afin qu'ils soient bien ronds, puis posez-les dessus. Saupoudrez de noix de coco râpée.

COCO

СТР. 293 КОКОСОВЫЙ ПАРИ БРЕСТ

Подготовка: 2 часа 30 минут
Приготовление : 1 час 50 минут
Отдых: 4 часа 15 минут
Рецепт на 10 персон

Заварное тесто

400 г заварного теста, стр. 495

Заварное тесто

Приготовьте и отсадите заварное тесто для пари бреста как указано на стр. 495.

Кокосовое пралине

500 г кокоса
250 г сахара
88 г воды
10 г соли fleur de sel

Кокосовое пралине

Разогрейте духовку до 150 С и поджарьте кокосовые хлопья в течении 15 минут. Нагрейте сахар и воду до состояния карамели с температурой 180С. Вылейте ее на кокос. Смешайте все в робокупе. Затем смешайте в чаше миксера насадкой лист с солью

Кокосовая паста

100 г кокоса
10 г сахарной пудры
1 г соли fleur de sel

Кокосовая паста

Разогрейте духовку до 160 С. Поджарьте кокос в течении 15-20 минут. Поместите кокос вместе с сахарной пудрой и солью Fleur de sel в мощный блендер и смешайте до гладкой текстуры.

Крем с кокосовым пралине

500 г заварного крема, стр. 500
400 г масляного крема, стр. 500

Крем с кокосовым пралине

Приготовьте заварной крем как указано на стр. 500. Оставьте на 30 минут в холодильнике. Взбейте его насадкой лист до гладкой текстуры, добавьте 65 г пралине и 50 г кокосовой пасты. Приготовьте масляный крем, как указано на стр. 500. Взбейте его до гладкой текстуры в миксере с насадкой венчик. Добавьте его в первую массу. Оставьте на 3 часа в холодильнике.

Белый крамбл

100 г сливочного масла
110 г муки
125 г коричневого сахара
10 г белка
15 г кокосовой стружки

Белый крамбл

Смешайте в чаше миксера насадкой лист масло, муку, коричневый сахар. Раскатайте тесто до 0,5 см. Оставьте в морозе на 15 минут. Замороженный крамбл покройте с помощью кисточки белком, затем посыпьте кокосовой стружкой. Выложите сверху на тесто пергамент и с помощью скалки надавливайте, чтобы хорошо соединить орехи с тестом. Вырежьте 10 дисков диаметром 6 см и с помощью круглой насадки 20 мм вырежьте центр диска. Повторите то же самое с диском диаметром 18 см и с диском диаметром 12 см для больших Пари Брест.

Сборка

Сахарная пудра
Кокосовая стружка

Сборка

Разогрейте духовку до 180 С. Выложите на заварное тесто кольца крамбла. Посыпьте сахарной пудрой и выпекайте в конвекционной духовке 40 минут при 180С. Снизьте температуру до 160 С и выпекайте еще 10 минут. Охладите и разрежьте Пари Брест пополам. Придавите мякиш заварного теста и отсадите сверху крем с кокосовым пралине спиралью, с помощью зубчатой насадки. Отсадите в крем 6 точек пралине. С помощью выемки отрежьте края крышечки из заварного теста. Накройте крышечкой вторую часть Пари Бреста с кремом. Декорируйте кокосовой стружкой.

ПРЕПАРАТИОН : 3 Н

КОКОСОВЫЙ ТОРТ

ПОУР 8 ПЕРСОННЕС

ЦУИССОН : 25 МИН

РЕПОС : 12 Н + 7 Н + 10 Н

ENTREMETS

GANACHE COCO

1,5 feuille de gélatine
10g d'eau
500g de purée de noix de coco
50g de chocolat blanc
250g de crème liquide

SABLÉ PRESSÉ COCO

Sablé breton
30g de jaunes d'œufs
65g de sucre semoule
75g de beurre mou
1,5g de sel
100g de farine
7,5g de levure chimique

50g de poudre de coco torréfiée (voir p. 316)
115g de beurre de cacao

DACQUOISE COCO

185g de sucre glace
115g de noix de coco râpée
75g de poudre d'amande
225g de blancs d'œufs
75g de sucre semoule

CRÈME DE COCO

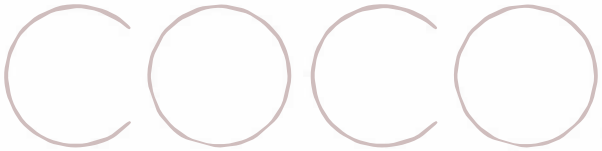
75g de noix de coco fraîche
350g de purée de noix de coco
150g de lait de coco
6g de xanthane
30g de Malibu®
150g de crème
100g de mascarpone

GLAÇAGE BLANC

300 g de glaçage blanc (voir p. 317)

ASTUCE

Attention, cette recette nécessite des temps de repos importants. Commencez la réalisation 2 jours avant le jour de dégustation.



GANACHE COCO

L'avant-veille, mettez la gélatine à tremper dans de l'eau froide. Faites chauffer la purée de noix de coco jusqu'à ébullition, puis versez-la sur le chocolat blanc haché. Mélangez pour bien le faire fondre. Ajoutez la gélatine essorée tant que le mélange est encore chaud. Entreposez 12 h au réfrigérateur.

SABLÉ PRESSÉ COCO

La veille au matin, préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre dans le robot muni du fouet. Remplacez le fouet par la feuille, puis incorporez le beurre mou. Ajoutez d'abord le sel, puis le mélange de farine tamisée et de levure chimique. Continuez quelques instants jusqu'à homogénéisation de la pâte, en veillant à ne pas lui donner trop de corps. Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur. Enfournez pour 10 min. À la fin de la cuisson, broyez les sablés bretons en petits morceaux à l'aide d'un robot-coupe. Mélangez avec la noix de coco torréfiée (voir p. 316) puis le beurre de cacao. À l'aide d'une palette coudée, étalez cette pâte dans un cercle de 16 cm de diamètre. Laissez cristalliser 1 h au congélateur.

DACQUOISE COCO

Préchauffez le four en chaleur ventilée à 180 °C (th. 6). Tamisez ensemble le sucre glace, la noix de coco râpée et la poudre d'amande. Montez les blancs d'œufs au batteur muni du fouet, en les serrant progressivement avec le sucre semoule. Incorporez les poudres tamisées avec une maryse. À l'aide d'une poche munie d'une douille, dressez l'appareil dans un cercle de 16 cm de diamètre, puis enfournez pour 12 min. Laissez refroidir sur une grille.

COCO

CRÈME DE COCO

Tapez contre la noix de coco fraîche avec un rouleau à pâtisserie, de tous les côtés, afin de décoller la coque de la chair. Éclatez-la en morceaux, puis mélangez-la avec la purée de noix de coco et le lait de coco. Mixez en incorporant le xanthane en pluie fine avec un mixeur plongeant, en veillant à ce qu'il ne reste pas de morceaux de noix de coco fraîche. Ajoutez le Malibu®. Montez légèrement au robot muni du fouet la crème et le mascarpone, puis ajoutez cette crème montée à la préparation coco. Entreposez 3 h au réfrigérateur. Réalisez l'insert de l'entremets : versez la crème coco sur la dacquoise, dans le cercle de 16 cm de diamètre. Entreposez directement au congélateur pour 3 h.

MONTAGE ET FINITIONS

Lissez la ganache coco au batteur muni du fouet. Montez la crème liquide bien froide au fouet, puis mélangez avec la ganache lissée. Montez l'entremets dans un cercle de 18 cm de diamètre chemisé de Rhodoïd® : déposez le sablé coco, puis recouvrez de ganache montée. Chemisez également le cercle avec la ganache. Déposez l'insert par-dessus en appuyant légèrement, puis recouvrez de ganache montée. Lissez à l'aide d'une palette. Mettez au congélateur pendant au moins 10 h avant le glaçage.

GLAÇAGE BLANC FÉCULE

Le jour même, réalisez le glaçage comme indiqué p. 317. Versez-le sur l'entremets congelé posé sur une grille au-dessus d'un plat, afin de bien l'enrober.

СТР. 294 КОКОСОВЫЙ ТОРТ

Подготовка: 3 часа
Приготовление: 25 минут
Отдых: 12 часов + 7 часов + 10 часов
Рецепт на 8 персон

Кокосовый ганаш

1,5 листа желатина
10 г воды
500 г пюре кокоса
50 г белого шоколада
250 г сливок

Кокосовое песочное тесто

Сабле бретон
30 г желтков
65 г сахара
75 г мягкого масла
1,5 г соли
100 г муки
7,5 г разрыхлителя

50 г жареной кокосовой стружки
115 г масла-какао

Кокосовый дакуаз

185 г сахарной пудры
115 г кокосовой стружки
75 г миндальной пудры
225 г белков
75 г сахара

Кокосовый ганаш

Накануне оставьте желатин размачиваться в холодной воде. Кокосовое пюре доведите до кипения вылейте на рубленый шоколад, размешивая. Пробейте погружным блендером, чтобы хорошо растопить шоколад. Добавьте отжатый желатин в горячую смесь. Оставьте отдыхать на 12 часов в холодильнике.

Кокосовое песочное тесто

Утром разогрейте духовку до 180 С. В чаше миксера с насадкой венчик взбейте до посветления желтки и сахар. Смените венчик на лист и смешайте добавив сливочное масло. Сначала добавьте соль, затем просеянную муку с разрыхлителем. Смешайте до однородности несколько секунд. Раскатайте толщиной 3 мм и выпекайте 10 минут. В конце измельчите песочное тесто в робокопе на маленькие кусочки. Добавьте поджаренную кокосовую стружку и какао-масло, смешайте. С помощью изогнутой спатулы, распределите в кольце диаметром 16 см. Оставьте кристаллизироваться на 1 час в морозилке.

Кокосовый дакуаз

Разогрейте вентиляционную духовку до 180 С. Просейте вместе сахарную пудру, кокосовую стружку и миндальную пудру. Взбейте белки до крепкой пены.
С помощью силиконовой лопатки добавьте просеянные пудры. С помощью мешка с насадкой отсадите бисквит в кольца 16 см, выпекайте 12 минут. Охладите на решетке.

Кокосовый крем

75 г свежего кокоса
350 г пюре кокоса
150 г кокосового молока
6 г ксантаны
30 г Malibu®
150 г сливок
100 г маскарпоне

Белая глазурь

300 г белой глазури, стр. 509

Совет

Этот рецепт требует долгого отдыха. Начните делать его за два дня до дегустации.

Кокосовый крем

Отделите кокос от скорлупы, постучав по нему скалкой. Измельчите на кусочки и смешайте с кокосовым молоком и кокосовым пюре. Пробейте погружным блендером, постепенно всыпая ксантану до полного смешивания и измельчения кокоса. Добавьте Malibu®. Взбейте в чаше миксера с насадкой венчик сливки и маскарпоне. Добавьте сливки с маскарпоне в кокосовую массу. Оставьте на 3 часа в холодильнике. Вылейте кокосовый крем в кольца, диаметром 16 см на бисквит дакуаз . Оставьте на 3 часа в морозильной камере.

Сборка

Взбейте ганаш до гладкой текстуры. Взбейте холодные сливки и смешайте с ганашем. Соберите торт в кольце 18 см, выложив по кругу ленту Rhodoid®. Выложите кокосовое песочное тесто, сверху выложите ганаш и нанесите его на стенки кольца. Выложите замороженный бисквит с кремом, слегка надавливая. Вылейте ганаш и сровняйте с краями формы. Перед покрытием глазурью оставьте на 10 часов в холодильнике.

Белая глазурь на крахмале

В тот же день приготовьте глазурь как указано на стр. 509. Покройте глазурью торт, выложив его на решетку.

PRÉPARATION : 2 H

КОКОСОВЫЙ ПОМПОМ

POUR 8 PERSONNES

CUISSON : 10 MIN

REPOS : 6 H 30

POMPOM

DACQUOISE COCO

75g de sucre glace
50g de noix de coco râpée
30g de poudre d'amande
100g de blancs d'œufs
30g de sucre semoule

INSERT PASSION-COCO

230g de purée de fruit de la passion
170g de purée de noix de coco
4g d'agar-agar
48g de sucre semoule
60g de graines de fruit de la passion

MOUSSE COCO

5 feuilles de gélatine
70g d'eau d'hydratation
500g de purée de noix de coco
15g de Malibu®
90g de blancs d'œufs
100g de sucre semoule
250g de crème liquide

MONTAGE ET FINITIONS

Enrobage blanc
200g d'appareil à enrobage (voir p. 317)

Glaçage blanc fécule
200g de glaçage (voir p. 317)
Chips de coco (voir p. 316)

DACQUOISE COCO

Préchauffez le four en chaleur ventilée à 190°C (th. 6-7). Tamisez ensemble le sucre glace, la noix de coco râpée et la poudre d'amande. Montez les blancs d'œufs au batteur muni du fouet, en les serrant progressivement avec le sucre semoule. Incorporez les poudres tamisées à l'aide d'une maryse. Étalez sur une feuille de papier cuisson, puis enfournez pour 7 à 8 min, en surveillant bien la cuisson. Laissez refroidir sur une grille, puis détaillez des disques de 3,5 cm de diamètre avec un emporte-pièce. Entreposez au congélateur pour 30 min.

INSERT PASSION-COCO

Faites chauffer ensemble la moitié des purées de fruits de la Passion et de coco. Ajoutez l'agar-agar mélangé au sucre semoule, puis laissez bouillir encore 2 min. Laissez refroidir.

Mixez au robot-coupe en vitesse lente, puis ajoutez progressivement le reste des purées de fruits. Incorporez les graines de fruit de la Passion à l'aide d'une maryse. Versez dans les alvéoles d'un moule demi-sphères de 3 cm de diamètre, puis mettez au congélateur pour 2 h.

Démoulez puis garnissez de nouveau les moules avec la préparation. Déposez les demi-sphères congelées dessus afin de former des boules. Entreposez au congélateur pour 1 h.

MOUSSE COCO

Mettez la gélatine à tremper dans l'eau froide. Faites chauffer un tiers de la purée de noix de coco, puis ajoutez la gélatine essorée. Lorsque le mélange commence à épaissir, incorporez la purée de noix de coco restante à froid, ainsi que le Malibu®. Montez les blancs d'œufs au batteur muni du fouet, en les serrant progressivement avec le sucre semoule. Incorporez cette meringue à la purée de coco. Montez la crème liquide au batteur muni du fouet, puis incorporez-la également. La mousse doit être «dense» lors du montage pour que l'insert ne tombe pas. Pochez la mousse dans la première partie des alvéoles d'un moule sphères de 4,5 cm de diamètre. Insérez dans chaque alvéole un rond de dacquoise et un insert Passion-coco. Mettez la deuxième partie du moule puis garnissez avec le reste de mousse coco, en faisant attention de ne pas avoir de bulles d'air. Mettez au congélateur 3 h.

MONTAGE ET FINITIONS

Démoulez les sphères congelées et lissez-les pour enlever les éventuelles imperfections. Réalisez l'enrobage blanc comme indiqué p. 317, puis enrobez-en les sphères en les plongeant dedans. Réalisez également le glaçage blanc comme indiqué p. 317 et glacez les sphères en les trempant dedans. Disposez harmonieusement les chips de coco partout autour de chaque sphère coco.

COCO

СТР. 298 КОКОСОВЫЙ ПОМПОМ

Подготовка: 2 часа
Приготовление: 10 минут
Отдых: 6 часов 30 минут
Рецепт на 8 персон

Кокосовый дакуаз

75 г сахарной пудры
50 г кокосовой стружки
30 г миндальной пудры
100 г белков
30 г сахара

Кокосовый дакуаз

Разогрейте вентиляционную духовку до 190 С. Просейте вместе сахарную пудру, кокосовую стружку и миндальную пудру. Взбейте белки до крепкой пены.
С помощью силиконовой лопатки добавьте просеянные пудры. Распределите на пергаменте и выпекайте 7-8 минут, наблюдая время от времени за выпеканием. Охладите на решетке. Вырежьте круги диаметром 3,5 см. Оставьте в морозильной камере на 30 минут.

Начинка кокос-маракуйя

230 г маракуйи
170 г пюре кокоса
4 г агар-агара
48 г сахара
60 г косточек маракуйи

Начинка кокос-маракуйя

Нагрейте вместе половину пюре маракуйи и кокоса. Добавьте сахар, смешанный с агар-агаром. Дайте покипеть 2 минуты и охладите. Смешайте в робокопе на медленной скорости и добавьте холодные пюре. Добавьте косточки маракуйи. Наполните начинкой полусферы, диаметром 3,5 см. Оставьте в морозильной камере на 2 часа. Извлеките из форм и наполните их заново начинкой. Выложите замороженные полусферы на начинку, чтобы получились шары.

Кокосовый мусс

5 листов желатина
70 г воды для желатина
500 г пюре кокоса
15 г Malibu®
90 г белков
100 г сахара
250 г сливок

Сборка

Белый соус для покрытия

200 г соуса для покрытия, стр. 509

Белая глазурь на крахмале

200 г глазури, стр. 509
Кокосовые чипсы, стр. 506

Кокосовый мусс

Накануне оставьте желатин размачиваться в холодной воде. Подогрейте треть пюре и добавьте желатин. Когда масса начнет загустевать – добавьте остаток кокосового пюре и Malibu®. Взбейте до крепкой пены белки и добавьте их в кокосовое пюре. Взбейте сливки в чаше миксера с насадкой венчик и также добавьте в предыдущую смесь. При сборке мусс должен быть уже достаточно густым чтобы замороженная начинка не утонула. Отсадите мусс в полусферы, диаметром 4,5 см, вставьте кружочек бисквита, затем замороженную начинку. Накройте второй половиной формы и через отверстие отсадите кокосовый крем, избегая появления пузырей воздуха. Оставьте на 3 часа в морозильной камере.

Сборка

Извлеките сферы из форм и отшлифуйте поверхность шара от шероховатостей.
Приготовьте соус для покрытия как указано на стр. 509, окуните в него сферы.
Приготовьте глазурь как указано на стр. 509 и покройте ею сферы, окуная их в глазурь.
Красиво декорируйте кокосовыми чипсами.

PRÉPARATION : 10 MIN

POUR 8 PERSONNES

CUISSON : 25 MIN

GAVOTTES

110g de blancs d'œufs
90g de sucre glace
50g de farine
480g d'eau
44g de beurre
4g de sel
100 g de pignons de pin

Préchauffez le four à 170°C (th. 6).
Mélangez les blancs d'œufs avec le sucre glace et la farine. Portez l'eau à ébullition avec le beurre et le sel, puis versez sur la première préparation et mélangez. Étalez l'appareil obtenu sur une plaque antiadhésive, sur 1cm d'épaisseur. Parsemez de pignons de pin. Enfournez pour 12 min, puis retournez la plaque et faites cuire 12 min à nouveau. Détaillez des brisures de gavotte de 6 x 6cm environ.

PIGNONS DE PIN

PRÉPARATION : 2 H 30

ФИСТАШКОВЫЙ ПАРИ БРЕСТ

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 1 H 40

REPOS : 3 H 30

PARIS-BREST

PÂTE À CHOUX
400g de pâte à choux
(voir p. 312)

PRALINÉ PISTACHE
500g de pistaches
250g de sucre semoule
80g d'eau
10g de fleur de sel

PÂTE DE PISTACHE
100g de pistaches
7g de sucre glace
0,2g de fleur de sel

CRÈME PRALINÉE PISTACHE
600g de crème pâtissière
(voir p. 314)
90g de praliné pistache
60g de pâte de pistache
520g de crème au beurre
(voir p. 314)

CRUMBLE VERT
100g de beurre
125g de farine
125g de sucre cassonade
1g de colorant vert
0,7g de colorant rouge
1 blanc d'œuf
80 g de pistaches
de Sicile

PISTACHES TORRÉFIÉES
100g de pistaches brutes

MONTAGE ET FINITIONS
Sucre glace
Peaux de pistache

PÂTE À CHOUX
Réalisez et dressez la pâte à choux pour Paris-Brest comme indiqué p. 312.

PRALINÉ PISTACHE
Préchauffez le four à 150°C (th. 5) et faites-y torréfier les pistaches pendant 15 min. Faites cuire le sucre et l'eau dans une casserole jusqu'à l'obtention d'un caramel et, lorsqu'il est à 180°C, versez-le sur les pistaches. Mixez à l'aide d'un robot-coupe, puis mélangez au batteur muni de la feuille avec la fleur de sel.

PÂTE DE PISTACHE
Augmentez le four à 180°C (th. 6). Torréfiez les pistaches 15 à 20 min. Mettez-les avec le sucre glace et la fleur du sel et mixez avec un blender puissant pour obtenir une pâte lisse.

CRÈME PRALINÉE PISTACHE
Réalisez la crème pâtissière comme indiqué p. 314 et laissez-la 30 min au frais. Lissez-la puis ajoutez 90g de praliné et 60g de pâte de pistache. Réalisez la crème au beurre (voir p. 314) et montez-la dans un batteur muni du fouet afin de la rendre lisse. Incorporez-la délicatement au premier mélange. Réservez 3 h au frais.

CRUMBLE VERT
Dans un batteur muni de la feuille, mélangez le beurre avec la farine, le sucre cassonade et les colorants vert et rouge. Étalez à 0,5cm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou au laminoir. Mettez-les à congeler pour 30 min. Dorez le crumble congelé avec le blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau, puis parsemez-le de pistaches. Disposez une feuille de papier cuisson dessus et appuyez avec un rouleau afin de bien les incruster. Détaillez 10 ronds de 6 cm de diamètre et ajourez le centre avec une douille unie de 20 mm pour des Paris-Brest individuels, ou un rond de 18 cm ajouré de 12 cm pour un grand.

PISTACHES TORRÉFIÉES
Préchauffez le four à 150°C (th. 5) et faites-y torréfier les pistaches jusqu'à l'obtention d'une coloration régulière, soit environ 15 min.

MONTAGE ET FINITIONS
Préchauffez le four ventilé à 180°C (th. 6). Dressez le crumble détaillé sur la pâte à choux. Parsemez de sucre glace et faites cuire pendant 40 min, puis faites sécher au four ventilé à 160°C (th. 5-6) pendant 10 min. Faites refroidir, puis coupez le Paris-Brest en deux. Écrasez bien la mie de la partie inférieure des choux et pochez la crème pistache en faisant des petits tourbillons avec une douille cannelée. Ajoutez des pistaches torréfiées. Réalisez 6 points de praliné pistache. Détaillez le ou les chapeaux avec un emporte-pièce de taille adaptée afin qu'ils soient bien ronds, puis posez-les dessus. Parsemez de pistaches torréfiées, de sucre glace et de peaux de pistache.

PISTACHE

СТР. 302 ФИСТАШКОВЫЙ ПАРИ БРЕСТ

Подготовка: 2 часа 30 минут
Приготовление : 1 час 40 минут
Отдых: 3 часа 30 минут
Рецепт на 10 персон

Заварное тесто

400 г заварного теста (стр. 495)

Фисташковое пралине

500 г неочищенного миндаля
250 г сахара
80 г воды
10 г соли fleur de sel

Фисташковая паста

100 г фисташек
7 г сахарной пудры
0,2 г соли fleur de sel

Заварное тесто

Приготовьте и отсадите заварное тесто для пари бреста как указано на стр. 495.

Фисташковое пралине

Разогрейте духовку до 150 С и поджарьте фисташки в течении 15 минут. Нагрейте сахар и воду до состояния карамели с температурой 180 С. Вылейте ее на фисташки. Смешайте все в робокопе. Затем смешайте в чаше миксера насадкой лист с солью.

Фисташковая паста

Разогрейте духовку до 180 С и поджарьте фисташки в течении 15-20 минут Поместите их вместе с сахарной пудрой и солью Fleur de sel в мощный блендер и смешайте до гладкой текстуры.

Крем с фисташковым пралине

600 г заварного крема (стр. 500)
90 г фисташкового пралине
60 г фисташковой пасты
520 г масляного крема (стр. 500)

Крем с фисташковым пралине

Приготовьте заварной крем как указано на стр. 500. Оставьте на 30 минут в холодильнике. Взбейте его насадкой лист до гладкой текстуры, добавьте 90 г пралине и 60 фундучной пасты. Приготовьте масляный крем, как указано на стр. 500. Взбейте его до гладкой текстуры в миксере с насадкой венчик. Добавьте его в первую массу. Оставьте на 3 часа в холодильнике.

Зелёный крамбл

100 г сливочного масла
125 г муки
125 г коричневого сахара
1 г зелёного красителя
0, 7 г красного красителя
1 белок
80 г сицилийской фисташки

Зелёный крамбл

Смешайте в чаше миксера насадкой лист масло, муку, коричневый сахар и красители. Раскатайте тесто до 0,5 см. Оставьте в морозе на 30 минут. Замороженный крамбл покройте с помощью кисточки белком, затем посыпьте фисташкой. Выложите сверху на тесто пергамент и с помощью скалки надавливайте, чтобы хорошо соединить орехи с тестом. Вырежьте 10 дисков диаметром 6 см и с помощью круглой насадки 20 мм вырежьте центр диска. Повторите то же самое с диском диаметром 18 см и с диском диаметром 12 см для большого Пари Брест.

Жареные фисташки

100 г неочищенной фисташки

Жареные фисташки

Разогрейте духовку до 150 С и поджарьте фисташки до равномерного цвета около 15 минут.

Сборка

Сахарная пудра
Шелуха фисташек

Сборка

Разогрейте духовку до 180 С. Выложите на заварное тесто кольца крамбла. Посыпьте сахарной пудрой и выпекайте в конвекционной духовке 40 минут при 180 С. Снизьте температуру до 160 С и выпекайте еще 10 минут. Охладите и разрежьте Пари Брест пополам. Придавите мякиш заварного теста и отсадите сверху с помощью зубчатой насадки фисташковый крем спиралью. Посыпьте жареными фисташками. Отсадите в крем 6 точек фундучного пралине (прим. при помощи маленького кондитерского мешка). С помощью круглой выемки подровняйте края у крышечки из заварного теста. Накройте ей вторую часть Пари Бреста, которая с кремом. Декорируйте поджаренными фисташками, сахарной пудрой и шелухой фисташек.

PRÉPARATION : 20 MIN

ФИСТАШКОВЫЕ ФИНАНСЬЕ

POUR 8 PERSONNES

CUISSON : 10 MIN

FINANCIERS

100g de beurre
60g de poudre de pistache de Sicile
110g de sucre glace
35g de farine T45
5g de pâte de pistache
100g de blancs d'œufs
à température ambiante
100g de pistaches de Sicile
Fleur de sel

Réalisez un beurre noisette en faisant bouillir ce dernier jusqu'à ce qu'il prenne une couleur brun clair et qu'une bonne odeur de noisette s'en dégage.

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
Mélangez la poudre de pistache, le sucre glace et la farine puis incorporez la pâte de pistache. Ajoutez les blancs d'œufs, puis incorporez le beurre noisette tiède. Laissez refroidir.

Garnissez les alvéoles d'un moule demi-sphères de 4,5 cm de diamètre en comptant 12 g d'appareil par alvéole. Parsemez de pistaches concassées et enfournez pour 6 min.

Saupoudrez 1 pincée de fleur de sel sur chaque financier et servez.

PISTACHE

СТР. 305 ФИСТАШКОВЫЕ ФИНАНСЬЕ

Подготовка: 20 минут
Приготовление: 10 минут
Рецепт на 8 персон

100 г сливочного масла
60 г пудры сицилийской фисташки
110 г сахарной пудры
35 г муки Т45
5 г фисташковой пасты
100 г белков комнатной температуры
100 г сицилийской фисташки
соль fleur de sel

Приготовьте сливочное масло noisette, прокипятив его до светло-коричневого цвета и орехового аромата
Разогрейте духовку до 180 С. Смешайте фисташковую пудру, сахарную пудру и муку. Добавьте фисташковую пасту. Добавьте белки, затем добавьте тёплое масло noisette. Охладите.
Наполните полусферы, диаметром 4,5 см взвесив по 12 г теста на 1 форму. Посыпьте рубленой фисташкой и выпекайте 6 минут. Посыпьте солью каждый финансье и подавайте.

PRÉPARATION : 2H

КУБИК РУБИК

POUR 10 PERSONNES

CUISSON : 30 MIN

REPOS : 2 H 30

RUBIN'S

MULTIFRUITS

BISCUITS CITRON-CACAHUÈTE-PISTACHE

260g de poudre d'amande
225g de sucre cassonade
330g de blancs d'œufs
105g de jaunes d'œufs
30g de pâte de café
60g de crème liquide
65g de sucre semoule
1g de sel
210g de beurre
105g de farine T55
6g de levure chimique
60g de pistaches de Sicile
Le zeste de 4 citrons jaunes
60g de cacahuètes fraîches

LES INSERTS

Cubes citron : marmelade citron jaune
120g d'eau
180g de jus de citron jaune
30g de sucre semoule
5g d'agar-agar
55g de citron caviar
40g de segments de citron
170g de citron confit (du commerce)

Cubes pistache : praliné pistache
50g de sucre semoule
15g d'eau
100g de pistaches
2g de fleur de sel

Cubes cacahuète : praliné cacahuète
100g de cacahuètes
50g de sucre semoule
15g d'eau
2g de fleur de sel

LES ENROBAGES

Cubes citron : enrobage jaune citron
300g d'enrobage (voir p. 317)
4g de colorant jaune liposoluble

Cubes pistache : enrobage vert pistache
300g d'enrobage (voir p. 317)
4g de colorant vert liposoluble
1g de colorant jaune liposoluble

Cubes cacahuète : enrobage ivoire
300g d'enrobage (voir p. 317)

LES FINITIONS

Cubes citron : feuille d'or
2 feuilles d'or par cube

Cubes pistache : glaçage vert pistache
300g de glaçage (voir p. 317)
10g de poudre argent
0,5g de colorant vert liposoluble
1,5g de colorant jaune liposoluble
1,5g de vanille en poudre

Cubes cacahuète : glaçage blanc
300g de glaçage (voir p. 317)
25g de fécule
20g de colorant titane liposoluble

CAKE

RUBIN'S

BISCUITS CITRON-CACAHUÈTE-PISTACHE

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Mélangez la poudre d'amande avec 195 g de cassonade, 60 g de blancs et les jaunes d'œufs, la pâte de café, la crème, 45 g de sucre et le sel. Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir. Montez les 270 g de blancs d'œufs restants en neige dans un batteur muni du fouet et serrez-les avec 20 g de sucre. Incorporez le beurre tiède dans le premier mélange, ajoutez la farine et la levure chimique, puis les blancs en neige. Répartissez l'appareil dans 3 cul-de-poules. Dans le premier, ajoutez les pistaches grossièrement hachées, dans le second les zestes de citron et dans le dernier les cacahuètes grossièrement hachées. Versez chaque appareil sur une plaque et faites-les cuire 2 fois 5 min en retournant les plaques à mi-cuisson.

INSERT MARMELADE CITRON JAUNE

Faites chauffer l'eau avec le jus de citron, puis ajoutez le sucre mélangez à l'agar-agar. Laissez bouillir 2 min, puis débarrassez dans un bac et entreposez au réfrigérateur 30 min pour faire refroidir le gel rapidement. Lorsqu'il est bien froid, mixez-le à l'aide d'un mixeur plongeant en faisant attention de ne pas incorporer d'air. Ajoutez le citron caviar, les segments de citron en morceaux et les citrons confits hachés finement.

PRALINÉ PISTACHE

Dans une casserole, faites cuire le sucre avec l'eau à 180°C jusqu'à l'obtention d'un caramel et versez sur les pistaches légèrement torréfiées sur un tapis Silpat®. Mixez le tout à l'aide d'un robot-coupe jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, puis travaillez-la au batteur muni de la feuille en ajoutant la fleur de sel.

PRALINÉ CACAHUÈTE

Préchauffez le four à 150°C (th. 5). Faites-y torréfier les cacahuètes pendant 15 min. Faites cuire le sucre avec l'eau jusqu'à l'obtention d'un caramel à 180°C et versez-le sur les cacahuètes. Mixez le tout à l'aide d'un robot-coupe jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, puis travaillez-la au batteur muni de la feuille en ajoutant la fleur de sel.

MONTAGE DES CUBES

Détaillez des fonds de biscuits à l'aide de cubes en inox de 3 cm de côté. Pochez dessus l'insert correspondant à chaque biscuit : de la marmelade citron pour le biscuit citron, du praliné cacahuète pour le biscuit cacahuète et du praliné pistache pour le biscuit pistache. Répétez l'opération une seconde fois en ajoutant un biscuit puis en

CAKE

repochant de la garniture, puis complétez le cube avec un dernier carré de biscuit sur le tout. Mettez au congélateur pour 2 h. Lorsque les cubes sont pris, démoulez-les.

ENROBAGE DES CUBES

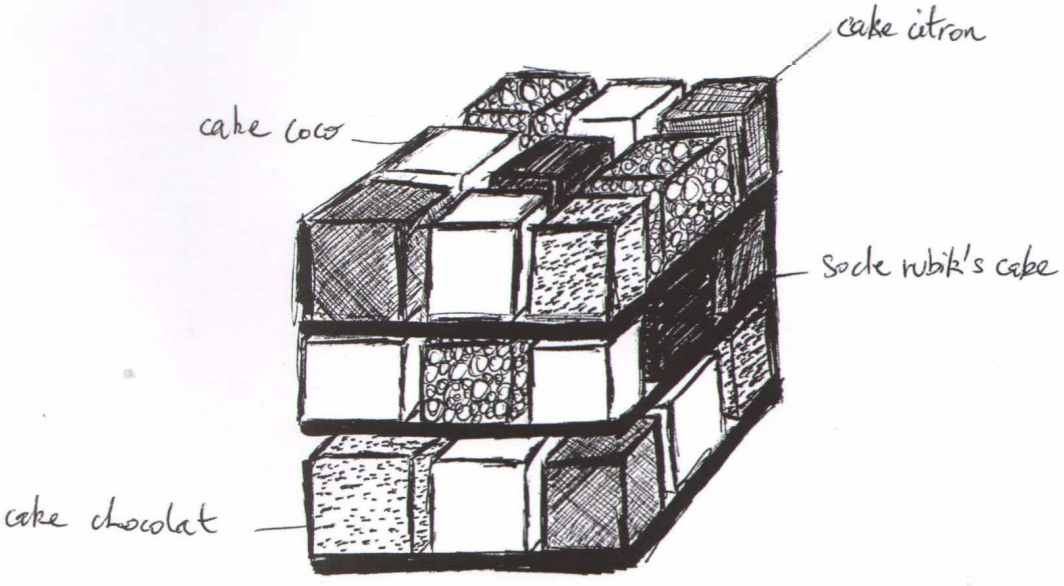
Réalisez les enrobages jaune citron, vert pistache et blanc ivoire en suivant le procédé indiqué p. 317, en adaptant avec les quantités et les colorants mentionnés pour chacun d'eux (voir les ingrédients p. 306). Piquez les cubes avec un pique à brochette et plongez-les dans les enrobages leur correspondant portés à 25 °C : le jaune citron pour les cubes citron, le vert pistache pour les cubes pistache et le blanc ivoire pour les cubes cacahuète.

FINITION DES CUBES

Recouvrez entièrement les cubes citron de 2 feuilles d'or chacun. Réalisez les glaçages vert pistache et blanc en suivant le procédé indiqué p. 317, en adaptant avec les quantités et les colorants mentionnés pour chacun d'eux (voir les ingrédients p. 306). Trempez les cubes pistache dans le glaçage pistache et les cubes cacahuète dans le glaçage blanc.

MONTAGE DU RUBIK'S CAKE

Disposez les cubes par 9 sur 3 socles carrés de 10 cm de côté et empilez-les les uns sur les autres. N'hésitez pas à décliner cette recette avec d'autres parfums et d'autres finitions en vous inspirant des recettes du livre pour créer des cubes différents.



СТР. 306 КУБИК РУБИК

Подготовка: 2 часа
Приготовление: 30 минут
Отдых: 2 часа 30 минут
Рецепт на 10 персон

Бисквиты лимон – арахис – фисташка

260 г миндальной пудры
225 г сахара кассонад
330 г белков
105 г желтков
30 г пасты кофе
60 г сливок
65 г сахара
1 г соли
210 г сливочного масла
105 г муки T55
6 г разрыхлителя
60 г сицилийской фисташки
цедра 4 лимонов
60 г свежего арахиса

Лимонные кубики: лимонный мармелад

120 г воды
180 г лимонного сока
30 г сахара
5 г агар-агара
55 г лимонной икры
40 г сегментов лимона
170 г лимонных цукатов (покупных)

Фисташковые кубики: фисташковое пралине

50 г сахара
15 г воды
100 г фисташек
2 г соли fleur de sel

Бисквиты лимон – арахис – фисташка

Разогрейте духовку до 180 С. Смешайте миндальную пудру, 195 г коричневого сахара, 60 г белков и желтков, пасту кофе, сливки, 45 г сахара и соль. Растопите масло и остудите слегка. Взбейте 270 г белков с 20 г сахара. Добавьте теплое растопленное масло, муку с разрыхлителем и в конце добавьте взбитые белки. Разделите массу в три разные миски. В первую массу добавьте крупно нарубленные фисташки, во вторую – лимонную цедру, и в третью - крупно нарубленные фисташки. Распределите каждую массу на противне и выпекайте 2 раза по 5 минут, переворачивая противень посредине выпекания.

Лимонный мармелад

Нагрейте воду с соком лимона, затем добавьте сахар, смешанный с агар-агаром. Проварите 2 минуты. Выложите в широкую емкость. Оставьте в холодильнике до остывания на 30 минут.
Когда гель станет холодным - пробейте погружным блендером (прим.
застывшую массу) избегая попадания воздуха. Добавьте икру лимона, сегменты лимона и мелко рубленные цукаты.

Фисташковое пралине

Нагрейте сахар и воду до состояния карамели с температурой 180 С. Вылейте ее на слегка поджаренные фисташки на Silpat. Смешайте все в робокопе. Затем смешайте в чаше миксера насадкой лист с солью.

Арахисовые кубики: арахисовое пралине

100 г арахиса
50 г сахара
15 г воды

Глазури

Лимонные кубики: желтый соус для покрытия
300 г соуса для покрытия, стр. 509
4 г желтого жирорастворимого красителя

Фисташковые кубики: зелёная фисташковая глазурь
300 г соуса для покрытия, стр. 509
4 г зеленого жирорастворимого красителя
1 г желтого жирорастворимого красителя

Арахисовые кубики: глазурь из белого шоколада
300 г соуса для покрытия (стр. 509)

Декор

Лимонные кубики: листья золота
2 листа на 1 кубик

Фисташковые кубики: зелёная фисташковая глазурь
300 г глазури (стр. 509)
10 г серебряной пудры
0,5 г зеленого жирорастворимого красителя
1,5 г желтого жирорастворимого красителя
1,5 г ванильной пудры

Арахисовые кубики: белая глазурь
300 г глазури, стр. 509
25 г крахмала
20 г белого жирорастворимого красителя

Арахисовое пралине

Разогрейте духовку до 150 С. Прожарьте арахис 15 минут. Нагрейте сахар и воду до состояния карамели температурой 180 С и вылейте на орехи. Смешайте все в робокопе. Затем смешайте в чаше миксера насадкой лист с солью.

Сборка кубиков

Вырежьте кубики бисквита с помощью квадратной вырубки 3 см. Отсадите вовнутрь каждой формочки начинку, которая соответствует бисквиту: лимонный мармелад на лимонный бисквит, арахисовое пралине на арахисовый бисквит, фисташковое пралине на фисташковый бисквит. Повторите процесс второй раз, выкладывая ещё один бисквит, затем начинку и снова бисквит. Оставьте в морозильной камере на 2 часа. Когда кубики будут полностью замороженны, извлеките их из форм.

Соус для покрытия кубиков

Приготовьте желтый, зелёный и белый соус для покрытия как указано на стр. 317, **(стр.509)** адаптируя количество и указанные красителя для каждого из них. Проткните каждый кубик деревянной шпажкой и окуните в нужный соус для покрытия температурой 25 С: желтый соус для лимонных кубиков, зелёный соус для фисташкового кубика, белый соус для арахисовых кубиков.

Декор кубиков

Покройте каждый лимонный кубик двумя листами золота. Приготовьте зелёную и белую глазурь как указано стр. 317, **(стр.509)** адаптируя количество ингредиентов на каждую глазурь, указанные на стр. 306. Окуните каждый вид кубика в нужную глазурь: лимонный в желтую, фисташковые в зелёную, арахисовые в белую.

Сборка торта Кубик-Рубик

Выложите по 9 кубиков на 3 квадратных подставки сторонами 10 см. Затем поместите подставки с кубиками друг на друга, чтобы получить три этажа. Обязательно попробуйте повторить Кубик-Рубик с другими вкусовыми сочетаниями, которыми вы вдохновились из этой книги.

ANEXOS

RECETTES

LES PÂTES

PÂTE SUCRÉE

Pour 590g de pâte
150g de beurre
95g de sucre glace
30g de poudre d'amande
1g de sel de Guérande
1g de vanille en poudre
58g d'œufs
250g de farine T55

À l'aide d'un batteur muni de la feuille, mélangez le beurre avec le sucre glace, la poudre d'amande, le sel de Guérande et la vanille en poudre. Émulsionnez en ajoutant les œufs, puis versez la farine. Réservez au réfrigérateur 4 h.

Suite pour des tartelettes

Abaissez à 3 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis foncez 10 cercles légèrement beurrés de 2 cm de hauteur et de 5 cm de diamètre. Laissez croûter 1 journée au réfrigérateur.

Suite pour une tarte

Abaissez à 3 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis foncez 1 cercle légèrement beurré de 2 cm de hauteur et de 18 cm de diamètre. Laissez croûter 1 nuit au réfrigérateur.

PÂTE À CHOUX

Pour 400g de pâte
125g de lait
125g d'eau
5g de sel
110g de beurre
150g de farine
200g d'œufs

Dans une casserole, faites bouillir le lait avec l'eau, le sel et le beurre. Ajoutez la farine en une fois hors du feu. Remettez sur le feu et mélangez vivement à l'aide d'une spatule puis desséchez la pâte. Débarrassez-la dans la cuve d'un batteur muni de la feuille et travaillez la pâte en ajoutant les œufs progressivement. Laissez reposer 1 h à température ambiante.

Suite pour un Paris-Brest

Lorsque la pâte est homogène, mettez-la dans une poche munie d'une douille cannelée. Pochez des cercles de 8 cm de diamètre sur un Silpat® pour des Paris-Brest individuels et un cercle de 16 cm pour un grand.

PÂTE À CHOUX SPÉCIALE SAINT-HONORÉ

Pour 400g de pâte
100g de lait
100g d'eau
2g de sucre semoule
4g de sel
90g de beurre
110g de farine
180g d'œufs
Disques de crumble (voir la recette)

Dans une casserole, faites bouillir le lait avec l'eau, le sucre, le sel et le beurre. Ajoutez la farine tamisée en une fois hors du feu. Remettez sur le feu et mélangez vivement à l'aide d'une spatule puis desséchez la pâte. Débarrassez-la dans la cuve d'un batteur muni de la feuille et travaillez la pâte en ajoutant les œufs progressivement et en vérifiant la consistance. Débarrassez dans une poche munie d'une douille unie n° 6 et dressez des petits choux sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou d'un Silpat®.

CRUMBLE

Pour 350g de crumble
100g de beurre
125g de sucre cassonade
125g de farine

Préchauffez le four à 170 °C (th. 6). Mélangez le beurre avec la cassonade, la farine et, éventuellement en fonction de la recette, le colorant et/ou les zestes d'agrumes, puis étalez l'appareil entre 2 feuilles de papier cuisson à 1 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Enfournez pour 7 min de cuisson, puis tamisez ce crumble pour récupérer les grains et supprimer les poudres.

ТЕСТО

САХАРНОЕ ТЕСТО

Рецепт на 590 г теста

150 г сливочного масла
95 г сахарной пудры
30 г миндальной пудры
1 г соли sel de Guerande
1 г ванильная пудра
58 г яиц
250 г муки T55

Смешайте в чаше миксера с помощью насадки лист масло, сахарную и миндальную пудру, соль и ванильную пудру. Добавьте яйца и в конце добавьте муку. Оставьте в холодильнике на 4 часа.

Процесс для тарталеток

Раскатайте тесто толщиной 3 мм. Выложите его в смазанные сливочным маслом формы, высотой 2 см, диаметром 5 см. Оставьте на 1 день в холодильнике.

Процесс для тарт

Раскатайте тесто толщиной 3 мм. Выложите его в смазанное сливочным маслом кольцо, высотой 2 см, диаметром 18 см. Оставьте на 1 день в холодильнике

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Рецепт на 400 г теста

125 г молока
125 г воды
5 г соли
110 г сливочного масла
150 г муки
200 г яиц

В кастрюле доведите до кипения воду, молоко, соль и масло. Сняв с огня, добавьте муку. Верните на огонь, быстро перемешивайте тесто, подсушивая его. Переместите тесто в чашу миксера с насадкой лист. Постепенно добавьте яйца. Оставьте на 1 час при комнатной температуре.

Процесс для Пари-Брест

Когда тесто станет однородным – выложите его в мешок с зубчатой насадкой. Отсадите кольца для Пари-Брест, диаметром 8 см для индивидуальных и одно кольцо, диаметром 16 см для большого.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО ДЛЯ СЕНТ-ОНОРЕ

Рецепт на 400 г теста

100 г молока
100 г воды
2 г сахара
4 г соли
90 г сливочного масла
110 г муки
180 г яиц
Диски крамбла

В кастрюле доведите до кипения воду, молоко, соль, сахар и масло. Сняв с огня, добавьте просеянную муку. Верните на огонь, быстро перемешивайте тесто, подсушивая его. Переместите тесто в чашу миксера с насадкой лист. Постепенно добавьте яйца, не прекращая смешивать и проверяя консистенцию теста. Выложите тесто в мешок с круглой насадкой №6. Отсадите маленькие шу на противень покрытый пергаментом или Silpat®

КРАМБЛ

Рецепт на 350 г крамбла

100 г сливочного масла
125 г коричневого сахара
125 г муки

Разогрейте духовку до 170 С. Смешайте масло с коричневым сахаром, мукой и соответственно рецепту с красителем или цедрой. Раскатайте между двумя пергаментными листами до толщины 1 мм. Выпекайте 7 минут. Просейте крамбл, чтобы убрать пудру и оставить кусочки крамбла (прим. приблизительно одного размера).

GAVOTTES CROUSTILLANTES

85 g de blancs d'œufs
72.5 g de sucre glace
36 g de farine
7 g de fécule
365 g d'eau
37,5 g de beurre
3 g de sel

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Mélangez les blancs d'œufs, le sucre glace, la farine et la fécule dans un cul-de-poule à l'aide d'un fouet. Faites bouillir l'eau avec le beurre et le sel et versez sur le premier mélange. Pour faire les boules, mettez l'appareil à gavotte dans une poche sans douille, puis coupez l'extrémité de la poche et faites des quadrillages sur une plaque. Faites cuire au four à sole du haut pendant environ 15 min, jusqu'à ce que la gavotte ait une belle coloration. Sortez du four, déchirez des morceaux et froissez-les en boules.

FEUILLETAGE

Beurre manié

330 g de beurre de tourage
135 g de farine de gruau

Détrempe

130 g d'eau
12 g de sel
3 g de vinaigre blanc
102 g de beurre mou
315 g de farine de gruau

Travaillez le beurre de tourage avec la farine dans un batteur muni du fouet pendant environ 10 min. Abaissez le beurre manié obtenu à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en un rectangle de 40 x 115 cm et de 10 mm d'épaisseur.

Réalisez la détrempe en mélangeant tous les ingrédients dans le batteur muni du pétrin pendant environ 15 min, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Abaissez la détrempe en un carré de 38 cm de côté et de 10 mm d'épaisseur.

Disposez la détrempe au centre du beurre manié, puis repliez-le de chaque côté afin d'emprisonner la détrempe. Réalisez un feuilletage à 6 tours simples : commencez par abaisser le pâton obtenu, puis repliez-le sur lui-même pour faire le premier tour. Entreposez 1 h au réfrigérateur. Répétez cette opération 5 nouvelles fois, en respectant bien l'heure de repos au frais entre chaque tour.

Suite pour un saint-honoré

Dans ce cas, le feuilletage est à préparer la veille. Abaissez-le à 2 mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et laissez-le se détendre 24 h au réfrigérateur. Le jour même, faites cuire la pâte entre 2 plaques pendant 10 min dans un four ventilé à 180 °C (th. 6). Détaillez des disques de 8,5 cm de diamètre pour les petits saint-honoré et de 18 cm de diamètre pour un grand saint-honoré de 8 personnes, puis remettez en 2 plaques. Poursuivez la cuisson 15 min à 180 °C (th. 6). Retirez la plaque supérieure et saupoudrez de sucre glace. Enfin, remettez à cuire 5 min au four ventilé à 180° C, puis glacez-les au four à sole – ou ventilé – à 250 °C (th. 8).

ТЕСТО

ХРУСТЯЩИЕ ВАФЛИ

85 г белка
72, 5 г сахарной пудры
36 г муки
7 г картофельного крахмала
365 г воды
37, 5 г сливочного масла
3 г соли

Разогрейте духовку до 180 С. Смешайте венчиком белки с сахарной пудрой, крахмалом и мукой. Доведите до кипения воду, масло и соль. Вылейте на первую массу и смешайте. Чтобы сделать шарики – выложите тесто в мешок без насадки и сделайте кружевные узоры на противне. Выпекайте в подовой печи на верхнем уровне в течении 15 минут до красивого цвета. После выпекания разорвите на кусочки и сверните в шарики.

СЛОЁНОЕ ТЕСТО

Масляный слой

330 г масла для слоёного теста
135 г муки с высоким содержанием глютена

Тесто

130 г воды
12 г соли
3 г винного уксуса
102 г размягчённого масла
315 г муки с высоким содержанием глютена

Смешайте в чаше миксера с насадкой венчик масло для слоёного теста с мукой в течении 10 минут. Раскатайте полученное тесто в прямоугольник размером 40 х 115 см и толщиной 10 мм. Приготовьте тесто, смешав все ингредиенты с помощью насадки крюк в течении 15 минут до однородной консистенции. Раскатайте тесто в квадрат сторонами 38 см и толщиной 10 мм. Выложите это тесто по центру предыдущего. Сложите масляный слой таким образом, чтобы полностью спрятать тесто внутри. Сделайте 6 простых туров: раскатайте, сложите, сделав первый тур. Оставьте на 1 час в холодильнике. Повторите этот же процесс, придерживаясь каждый раз нужного времени на отдых в холодильнике.

Процесс для Сент-Оноре

В этом случае слоёное тесто всегда готовится накануне. Раскатайте тесто, толщиной 2 мм и оставьте на 24 часа в холодильнике. В тот же день выпекайте тесто между двумя противнями в течении 10 минут в конвекционной духовке при 180 С. Вырежьте диски для маленьких Сент-Оноре, диаметром 8,5 см и для большого на 8 персон, диаметром 18 см. Продолжайте выпекать между двумя противнями ещё 15 минут при 180 С. Снимите верхний противень и посыпьте сахарной пудрой, выпекайте ещё 5 минут - заглазируйте в подовой или конвекционной печи при 250 С.

LES CRÈMES

CRÈME PÂTISSIÈRE

Pour 600g de crème
7g de gélatine en poudre
33g d'eau d'hydratation
300g de lait
75g de crème liquide
1 gousse de vanille
60g de sucre semoule
18g de poudre à crème
18g de farine
60g de jaunes d'œufs
20g de beurre de cacao
35g de beurre
20g de mascarpone

Mettez la gélatine dans l'eau d'hydratation pour la faire gonfler. Faites chauffer le lait avec la crème dans une casserole. Faites-y infuser la gousse de vanille fendue et grattée pendant 20 min. En parallèle, fouettez le sucre, la poudre à crème, la farine et les jaunes d'œufs pour les faire blanchir. Passez le mélange lait-crème vanillé au chinois, puis versez-le bouillant sur la préparation blanchie. Remettez le tout dans la casserole et portez à ébullition 2 min. Hors du feu, ajoutez le beurre de cacao. Ajoutez également la gélatine, puis le beurre, et enfin le mascarpone. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant et laissez refroidir rapidement au réfrigérateur pendant 30 min.

CRÈME FOUETTÉE À LA VANILLE

500g de crème fleurette à 35% de M. G.
17,5g de sucre
2,5 gousses de vanille

Mettez la cuve et le fouet d'un batteur au réfrigérateur pour qu'ils soient bien froids. Faites bouillir un tiers de la crème avec le sucre et les gousses de vanille fendues et grattées. Laissez infuser 10 min, puis passez au chinois sur le restant de crème et laissez refroidir. Montez la crème au batteur dans la cuve refroidie.

CRÈME D'AMANDE

Pour 300g d'appareil
75g de beurre
75g de sucre semoule
75g de poudre d'amande
75g d'œufs

Dans un batteur muni de la feuille, montez le beurre avec le sucre semoule et la poudre d'amande. Incorporez les œufs progressivement, puis éventuellement le rhum, des zestes d'agrumes ou des herbes ciselées. Réservez dans une poche.

CRÈME AU BEURRE

45g de lait
35g de jaune d'œuf
105g de sucre semoule
200g de beurre
30g de blanc d'œuf
20g d'eau

Faites bouillir le lait dans une casserole. Fouettez le jaune d'œuf avec 45g de sucre dans un saladier, puis versez dessus le lait bouillant. Remettez le tout dans la casserole et faites cuire à la nappe, à 83°C environ. Versez cette crème anglaise progressivement sur le beurre en mélangeant au batteur muni du fouet et montez. Réservez et nettoyez la cuve. Mettez-y le blanc d'œuf et commencez à monter en neige à l'aide d'un fouet. Pendant ce temps, réalisez un sirop en faisant chauffer l'eau et le sucre restant dans une casserole. Lorsque le sirop atteint 121°C, versez-le en filet sur le blanc en continuant de fouetter jusqu'au refroidissement pour obtenir une meringue italienne. Incorporez-la à l'appareil précédent à l'aide d'une maryse.

LA MERINGUE

MERINGUE FRANÇAISE

200g de blancs d'œufs
200g de sucre semoule
200g de sucre glace

Dans un batteur muni du fouet, montez les blancs d'œufs puis ajoutez le sucre semoule pour les serrer. Incorporez délicatement le sucre glace à l'aide d'une maryse.

КРЕМА

ЗАВАРНОЙ КРЕМ

Рецепт на 600 г крема

7 г желатина
33 г воды
300 г молока
75 г сливок
1 стручок ванили
60 г сахара
18 г порошка для заварного крема
18 г муки
60 г желтков
20 г масла какао
35 г сливочного масла
20 г маскарпоне

Оставьте желатин набухать в холодной воде. Нагрейте в кастрюле молоко и сливки. Добавьте стручок и семена ванили и дайте настояться в течении 20 минут. Отдельно смешайте венчиком муку, сахар и порошок для заварного крема с желтками до посветления. Процедите первую массу и вылейте кипящей на желтковую массу. Верните на огонь и снова доведите до кипения и проварите 2 минуты. Сняв с огня, добавьте масло какао. Добавьте желатин, затем сливочное масло, затем маскарпоне. Пробейте блендером охладите быстро в холодильнике в течении 30 минут.

ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ С ВАНИЛЬЮ

500 г сливок 35%
17,5 г сахара
2,5 стручка ванили

Поместите чашу и венчик миксера в холодильник, чтобы они были полностью холодные. Доведите до кипения 1/3 часть сливок с сахаром, стручками и семенами ванили. Оставьте настаиваться в течении 10 минут. Процедите и вылейте на оставшиеся холодные сливки. Охладите. Взбейте в холодной чаше миксера.

МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ

Рецепт на 300 г крема

75 г сливочного масла
75 г сахара
75 г миндальной пудры
75 г яиц

В чаше миксера насадкой лист смешайте сливочное масло, сахар, миндальную пудру. Постепенно добавьте яйца, затем зависимо от рецепта добавьте ром, цедры или нарубленную зелень. Храните в кондитерском мешке.

МАСЛЯНЫЙ КРЕМ

45 г молока
35 г желтков
105 г сахара
200 г сливочного масла
30 г белков
20 г воды

Доведие до кипения молоко. Взбейте желтки с 45 г сахара в миске, затем вылейте на них кипящее молоко. Вылейте массу в кастрюлю и готовьте до 83 С. Быстро вылейте крем англез на сливочное масло, не прекращая взбивать миксером с насадкой венчик. Хорошо взбейте. Оставьте и помойте чашу миксера. Взбейте белки в чаше миксера насадкой венчик. В это время приготовьте сироп, нагрев воду и 60 г оставшегося сахара до 121 С. Вылейте тонкой струйкой на взбивающиеся белки и взбивайте до охлаждения как итальянскую меренгу. Добавьте взбитые белки в первую массу с помощью силиконовой лопатки.

МЕРЕНГА

ФРАНЦУЗСКАЯ МЕРЕНГА

200 г белков
200 г сахара
200 г сахарной пудры

В чаше миксера с насадкой венчик взбейте белки, добавьте сахар и взбивайте до крепкой пены. Аккуратно добавьте сахарную пудру с помощью силиконовой лопатки.

LE CARAMEL

CARAMEL ONCTUEUX

400g de crème
100g de lait
310g de glucose
2 gousses de vanille
4g de fleur de sel
190g de sucre semoule
140g de beurre

Faites chauffer ensemble la crème, le lait, 100g de glucose, la vanille et la fleur de sel. Faites cuire le sucre et le glucose restant à 185°C, puis déglacez avec le mélange précédent chaud. Portez à 105°C, puis passez au chinois. Ajoutez le beurre en morceaux lorsque le caramel atteint 70°C. Mixez avec un mixeur plongeant.

LES FRUITS FRAIS

JUS DE FRAISE

1kg de fraises surgelées
10g de sucre semoule

La veille, mettez les fraises surgelées avec le sucre dans un bac hermétique, puis filmez plusieurs fois. Enfournez à 100°C (th. 3-4) pour 12 h. Le jour même, filtrez à l'aide d'un récipient troué et d'un torchon afin de ne récupérer que le jus limpide.

JUS DE FRAMBOISE

500g de framboises surgelées
20g de sucre semoule

La veille, mettez les framboises surgelées avec le sucre dans un bac hermétique, puis filmez plusieurs fois. Enfournez à 100°C (th. 3-4) pour 12 h. Le jour même, filtrez à l'aide d'un récipient troué et d'un torchon afin de ne récupérer que le jus limpide.

FRAMBOISE PÉPINS

1 feuille de gélatine
250g de framboises surgelées
150g de sucre semoule
5g de pectine NH
10g de jus de citron

Mettez la gélatine dans de l'eau froide pour la faire gonfler. Dans une casserole, faites chauffer les framboises surgelées avec la moitié de sucre. Mélangez la seconde moitié de sucre avec la pectine NH, puis ajoutez le tout aux framboises. Portez à ébullition pendant 1 min, puis incorporez le jus de citron en le passant au chinois au-dessus de la casserole. Incorporez également la gélatine essorée hors du feu. Débarrassez dans une poche sous vide.

GELÉE DE POMME

275g de jus de pomme
50g de jus de citron jaune
20g de sucre semoule
6g de pectine NH

Faites chauffer le jus de pomme avec le jus de citron dans une casserole. Mélangez le sucre avec la pectine, puis ajoutez le tout en pluie dans la casserole. Portez à ébullition 2 min minimum, puis débarrassez dans un bac hermétique et laissez refroidir 1 h au réfrigérateur. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant en incorporant le moins d'air possible.

AGRUMES POCHÉS

500g d'agrumes (citrons Meyer, oranges, mandarines, etc.)
1kg d'eau
1kg de sucre semoule

Supprimez les pédoncules des agrumes, coupez-les en 8 puis retirez l'intérieur en laissant juste 3 mm de chair. Faites-les blanchir 3 fois dans une grande casserole d'eau bouillante – départ eau froide – en les égouttant à chaque fois. Mettez l'eau et la moitié de sucre dans une casserole et faites bouillir. Plongez les fruits dans ce sirop et laissez frissonner à couvert en veillant à ne pas dépasser 70°C. Ajoutez le reste de sucre en plusieurs fois dans le sirop afin de le concentrer, tout en refaisant chauffer à 70°C. Lorsque les fruits sont bien tendres, égouttez-les. Récupérez le sirop de cuisson et faites-le cuire à 103°C, puis laissez-le refroidir. Remettez les agrumes dedans et réservez ainsi jusqu'à utilisation.

КАРАМЕЛЬ

ГУСТАЯ КАРАМЕЛЬ

400 г сливок
100 г молока
310 г глюкозы
2 стручка ванили
4 г соли fleur de sel
190 г сахара
140 г сливочного масла

Подогрейте вместе сливки, молоко, 100 глюкозы, ваниль и соль fleur de sel.
Параллельно растопите сахар и глюкозу до 185 С, добавьте горячую первую смесь. Доведите до 105 С, процедите. Добавьте сливочное масло при 70 С. Пробейте погружным блендером.

СВЕЖИЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

КЛУБНИЧНЫЙ СОК

1 кг замороженной клубники
10 г сахара

Накануне поместите в герметическую широкую емкость сахар и замороженную клубнику. Заверните в плёнку несколько раз. Оставьте в духовке при 100 С на 12 часов. В тот же день, пропустите через фильтр и через ткань, чтобы получить чистый сок.

МАЛИНОВЫЙ СОК

500 г замороженной малины
20 г сахара

Накануне поместите в герметическую широкую емкость сахар и замороженную малину. Заверните в плёнку несколько раз. Оставьте в духовке при 100 С на 12 часов. В тот же день, пропустите через фильтр и через ткань, чтобы получить чистый сок

МАЛИНОВАЯ МАССА С КОСТОЧКАМИ

1 лист желатина
250 г замороженной малины
150 г сахара
5 г пектина NH
10 г лимонного сока

Оставьте желатин набухать в холодной воде. Нагрейте в кастрюле замороженную малину с половиной сахара. Вторую часть сахара смешайте с пектином и добавьте в первую массу. Доведите до кипения и проварите 1 минуту. Затем добавьте лимонный сок процедив его над кастрюлей. Сняв с огня добавьте отжатый желатин. Вылейте в пакет сувид.

ЯБЛОЧНОЕ ЖЕЛЕ

275 г яблочного сока
50 г лимонного сока
20 г сахара
6 г пектина NH

Нагрейте яблочный и лимонный сок в кастрюле. Смешайте сахар с пектином и добавьте в кастрюлю с первой массой. Доведите до кипения и проварите минимум 2 минуты, вылейте в широкую герметическую емкость. Оставьте на 1 час охлаждаться в холодильнике. Пробейте погружным блендером, избегая попадания воздуха вовнутрь.

ПОШИРОВАННЫЕ ЦИТРУСЫ

500 г цитрусов (лимоны Meyer,
апельсины, мандарины)
1 кг воды
1 кг сахара

Удалите хвостики на цитрусах. Разрежьте каждый цитрус на 8 частей. Отрежьте мякоть оставляя только 3 мм мякоти на кожуре. Бланшируйте их три раза в кастрюле с большим количеством кипящей воды, каждый раз сливая её и начиная с холодной воды. Оставьте фрукты в этом сиропе и варите под крышкой на малом огне, не превышая температуру 70 С. Когда фрукты станут мягкими – процедите их, оставив сироп. Доведите сироп до 103 С, охладите. Добавьте в него фрукты и оставьте их там до использования.

LES FRUITS SECS ET À COQUE

RHUBARBE EN CROÛTE DE SUCRE

5 bâtons de rhubarbe
300g de sucre casson
30g de blanc d'œuf
500g de sucre semoule
5g de sucre vanillé
5g de miel

La veille, lavez les bâtons de rhubarbe. Mélangez le sucre casson et le blanc d'œuf. Tamisez le fond d'un plat ou d'un bac avec le sucre semoule, puis disposez les bâtons de rhubarbe dessus. Saupoudrez de sucre vanillé et réalisez un trait de miel sur chaque bâton de rhubarbe. Recouvrez les bâtons avec la préparation blanc-casson jusqu'à 1cm au-dessus environ. Faites cuire au four à sole à 180°C (th. 6) pendant 45 à 50 min, en fonction de la taille de la rhubarbe. À la fin de la cuisson, débarrassez les rhubarbes dans un bac à trous et laissez égoutter pendant 1 nuit au-dessus d'un récipient. Le jour même, récupérez le jus et utilisez la chair.

CHIPS DE RHUBARBE

100g de rhubarbe

Préchauffez le four à 70°C (th. 2). Détaillez de fines lamelles de rhubarbe à l'aide d'une mandoline, puis enfournez-les et laissez-les sécher ainsi pendant 4 h.

CHIPS D'ANANAS

150g d'ananas
126g d'eau
100g de sucre semoule

Préchauffez le four à 60°C (th. 1-2). Taillez très finement l'ananas en lamelles à l'aide d'un couteau ou d'une mandoline. Réalisez un sirop en faisant chauffer l'eau et le sucre dans une casserole, puis trempez les lamelles d'ananas dedans. Mettez-les sur un tapis Silpat® et faites-les sécher pendant 4 h.

CHIPS DE COCO

1kg d'eau
1kg de sucre semoule
5 noix de coco fraîches

Réalisez un sirop avec l'eau et le sucre. Tapez contre la noix de coco fraîche avec un rouleau à pâtisserie, de tous les côtés, afin de décoller la coque de la chair. Éclatez-la en morceaux, puis réalisez de fines et longues lamelles à l'aide d'un économe. Versez un peu de sirop sur les copeaux puis enroulez-les sur eux-mêmes. Déposez-les sur un tapis Silpat® puis laissez-les sécher dans un endroit chaud et sec pendant 24 h. Si vous les gardez plus longtemps, stockez-les dans une boîte à l'abri de l'humidité.

CHIPS DE MARRON

110g de sucre semoule
100g d'eau
500g de marrons

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Mélangez le sucre et l'eau dans une casserole et portez à ébullition afin de réaliser un sirop à 30°. Coupez les marrons en lamelles fines, puis trempez-les dans ce sirop et disposez-les à plat sur un Silpat®. Enfournez et faites-les torréfier 10 min.

POUDRE DE COCO TORRÉFIÉE

Poudre de coco

Préchauffez le four en chaleur ventilée à 180°C (th. 6). Mettez la poudre de coco sur une plaque, puis enfournez pour 5 min.

PRALINÉ NOISETTE

300g de noisettes brutes (avec peau)
150g de sucre semoule
48g d'eau
6g de fleur de sel

Préchauffez le four à 150°C (th. 5) et faites-y torréfier les noisettes 30 min. Faites cuire le sucre et l'eau à 110°C afin d'obtenir un sirop et ajoutez les noisettes. Laissez caraméliser assez fortement, puis débarrassez sur un Silpat®. Mixez avec un robot-coupe jusqu'à l'obtention d'une texture de praliné, puis mélangez au batteur muni de la feuille avec la fleur de sel.

СВЕЖИЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

РЕВЕНЬ В САХАРНОЙ КОРОЧКЕ

5 штук ревеня
300 г коричневого сахара
30 г белков
500 г сахара
5 г ванильного сахара
5 г мёда

Накануне помойте ревень. Смешайте коричневый сахар и белок. Покройте дно емкости сахаром и выложите на него ревень. Посыпьте ванильным сахаром и сделайте на каждом стебельке ревеня полоску мёда. Покройте ревень смесью из коричневого сахара и белка так, чтобы покрыть его на 1 см выше его размера. Выпекайте в подовой печи при 180 С в течении 45 – 50 минут, зависимо от размера ревеня. Выложите ревень на сито и дайте стечь над емкостью в течении ночи. Оставьте сок. Используйте мякоть.

ЧИПСЫ ИЗ РЕВЕНЯ

100 г ревеня

Разогрейте духовку до 70 С. С помощью мандолины нарежьте тонкие ломтики ревеня и сушите 4 часа в духовке.

АНАНАСОВЫЕ ЧИПСЫ

150 г ананаса
126 г воды
100 г сахара

Разогрейте духовку до 60 С. Очень тонко нарежьте ананас на ломтики с помощью ножа или мандолины. Сварите сироп из сахара и воды, окуните в него ломтики ананаса и сушите их на коврике Silpat® в течении 4 часов.

ОРЕХИ

КОКОСОВЫЕ ЧИПСЫ

1 кг воды
1 кг сахара
5 шт свежего кокоса

Сварите сироп из сахара и воды. Отделите мякоть кокоса от скорлупы отбыв кокос со всех сторон скалкой. С помощью овощечистки сделайте тонкие и длинные ломтики кокоса. Вылейте на них немного сиропа и скрутите их. Выложите их на коврик Silpat® и подсушите их в теплом и сухом месте в течении 24 часов. Храните в коробке, вне зоны влажности.

КАШТАНОВЫЕ ЧИПСЫ

110 г сахара
100 г воды
500 г каштанов

Разогрейте духовку до 180 С. Сварите сироп из сахара и воды. Порежьте каштан на тонкие ломтики, окуните их в сироп, выложите на коврик Silpat® и поджарьте их в духовке в течении 10 минут.

ЖАРЕНАЯ КОКОСОВАЯ СТРУЖКА

Кокосовая стружка

Разогрейте конвекционную духовку до 180 С. Поджарьте кокосовую стружку на противне в течении 5 минут.

ФУНДУЧНОЕ ПРАЛИНЕ

300 г фундука с кожурой
150 г сахара
48 г воды
6 г соли fleur de sel

Разогрейте духовку до 150 С и поджарьте фундук в течении 30 минут. Сварите из сахара и воды сироп до 110 С. Добавьте фундук. Карамелизируйте достаточно сильно, затем выложите на Silpat®. Смешайте в робокопе до текстуры пралине, затем смешайте с солью в миксере с насадкой лист.

NOISETTES TORRÉFIÉES
Noisettes

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Déposez les noisettes sur une plaque munie d'un Silpat® ou d'une feuille de papier sulfurisé et enfournez pour 15 min.

LES POUDRES

POUDRE DE ROMARIN
100 g de romarin

Préchauffez le four à 70 °C (th. 2). Faites-y sécher le romarin 2 h et mixez-le dans un robot-coupe pour obtenir une poudre.

POUDRE DE VERVEINE
100 g de feuilles de verveine

Préchauffez le four à 70 °C (th. 2). Faites-y sécher les feuilles de verveine 2 h et mixez-les dans un robot-coupe pour obtenir une poudre.

LES DÉCORS & FINITIONS

ENROBAGE OU FLOCAGE
250 g de chocolat de couverture ivoire
250 g de beurre de cacao
Colorants

Faites fondre le chocolat de couverture et le beurre de cacao, puis mixez avec un mixeur plongeant en ajoutant le (ou les) colorant(s) indiqué(s) dans la recette.

TIGES EN CHOCOLAT
100 g de chocolat

Mixez le chocolat à l'aide d'un robot-coupe jusqu'à l'obtention d'une pâte, sans le laisser fondre. Formez alors des petites tiges à la taille souhaitée en fonction du fruit.

GLAÇAGE
10 g de gélatine en poudre
70 g d'eau d'hydratation
140 g de lait
280 g de crème liquide
375 g de sucre semoule
100 g de glucose
10 g de dioxyde de titane ou de colorant
26 g de fécule

Faites tremper la gélatine dans l'eau pour l'hydrater. Faites bouillir le lait avec la crème, 285 g de sucre, le glucose et le colorant pour un glaçage coloré ou le dioxyde de titane pour un glaçage blanc. Mélangez le reste de sucre avec la fécule et ajoutez-les en pluie fine sur cette préparation. Portez à ébullition puis laissez refroidir au réfrigérateur en mélangeant régulièrement jusqu'à ce qu'elle soit à 40 °C. Incorporez la gélatine égouttée et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Passez le glaçage au chinois, puis utilisez-le pour glacer le dessert.

MISE AU POINT DU CHOCOLAT IVOIRE OU NOIR
Chocolat de couverture ivoire
Chocolat de couverture noir

Faire fondre le chocolat de couverture Ivoire à 45 °C, puis faites-le redescendre à 26 °C en travaillant votre masse avec une palette coudée et un coupe-pâte directement sur votre plan de travail, idéalement en marbre. Une fois redescendue à 26 °C, rabattez la masse dans un cul-de-poule puis faites la réchauffer jusqu'à 29 °C au bain-marie au moment de l'utiliser. Pour le chocolat noir, procédez de même, en adaptant les températures à atteindre : d'abord 50° C, puis 28° C et, enfin, 30-31° C.

BRISURES D'AMANDES TORRÉFIÉES
Amandes

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites-y torréfier les amandes pendant 10 min, puis mixez à l'aide d'un robot-coupe jusqu'à obtenir des petits grains.

ОРЕХИ

ЖАРЕНЫЙ ФУНДУК

Фундук

Разогрейте конвекционную духовку до 180 С. Поджарьте фундук на противне с пергаментом или ковриком Silpat® в течении 15 минут.

ПУДРЫ

РОЗМАРИНОВАЯ ПУДРА

100 г розмарина

Разогрейте духовку до 70 С. Подсушите розмарин в духовке. Измельчите его в робокопе до состояния пудры.

ПУДРА ИЗ ВЕРБЕНЫ

100 г листьев вербены

Разогрейте духовку до 70 С. Подсушите листья вербены в духовке. Измельчите его в робокопе до состояния пудры.

ДЕКОР

СОУС ДЛЯ ПОКРЫТИЯ

250 г белого шоколада
250 г масла какао
красители

Растопите шоколад и масло какао. Добавьте красители, указанные в рецепте, пробивая погружным блендером до полного смешивания.

ШОКОЛАДНЫЕ СТЕБЕЛЬКИ

100 г шоколада

Смешайте шоколад в робокопе до состояния пасты, не растапливая его. Слепите хвостики для фруктов разного размера, зависимо от вида фрукта.

ГЛАЗУРЬ

10 г желатина в порошке
70 г воды для желатина
140 г молока
280 г сливок
375 г сахара
100 г глюкозы
10 г диоксида титана или красителя
26 г крахмала

Оставьте желатин набухать в холодной воде. Доведите до кипения молоко, сливки, 285 г сахара, глюкозу и краситель для цветной глазури или диоксид титана для белой глазури. Остаток сахара смешайте с крахмалом и добавьте в первую массу. Доведите до кипения, затем охладите до 40 С в холодильнике помешивая время от времени. Добавьте желатин и пробейте погружным блендером. Процедите. Используйте для покрытия десерта.

ТЕМПЕРИРОВАНИЕ БЕЛОГО И ЧЁРНОГО ШОКОЛАДА

Белый шоколад
Чёрный шоколад

Растопите белый шоколад до 45 С, затем опустите температуру до 26 С, распределяя и собирая шоколад с помощью шпателя на поверхности мраморного стола. Когда шоколад достигнет 26 С – соберите его в миску и разогрейте его на водяной бане до 29 С перед использованием. Для чёрного шоколада процесс такой же. Адаптируйте температуры: сначала 50 С, затем 28 С, и в самом конце 30-31 С.

ЖАРЕНЫЕ МИНДАЛЬНЫЕ ОСКОЛКИ

Миндаль

Разогрейте конвекционную духовку до 180 С. Поджарьте миндаль 10 минут, смешайте в робокопе до получения осколков.

RECETTE

Vous trouverez dans cet ouvrage plusieurs recettes d'éclairs qui suivent toutes le même procédé de base et qui se distinguent ensuite par leurs saveurs et leurs finitions. Reportez-vous à la page de l'éclair choisi afin d'adapter la recette ci-dessous.

PÂTE À CHOUX

Pour 400g de pâte
125g de lait
125g d'eau
15g de trimoline
5g de sel
110g de beurre
150g de farine
200g d'œufs

Dans une casserole, faites bouillir le lait avec l'eau, la trimoline, le sel et le beurre. Ajoutez la farine en une fois hors du feu. Remettez sur le feu et mélangez vivement à l'aide d'une spatule puis desséchez la pâte. Débarrassez-la dans la cuve d'un batteur muni de la feuille et travaillez la pâte en ajoutant les œufs progressivement.
Lorsque la pâte est homogène, laissez-la reposer 1 h à température ambiante. Mettez-la dans une poche munie d'une douille « petit-four » n° 18. Pochez « à la tombante » des bandes de 38 cm de long sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, en veillant à appuyer régulièrement sur la poche pour ne surtout pas affiner la pâte. Entreposez 30 min au congélateur, puis détaillez des éclairs de 12 cm de longueur à l'aide d'un grand couteau type couteau à fromage.

CRUMBLE

100g de beurre
125g de farine
125g de sucre cassonade
Colorant(s) (ou dioxyde de titane)

Mélangez le beurre avec la farine, la cassonade, le(s) colorant(s) ou le dioxyde de titane dans un batteur muni de la feuille, sans donner de corps à la pâte. Abaissez-la entre 2 feuilles de papier cuisson à 1 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Entreposez au congélateur pour 30 min, puis détaillez 10 bandes de 3 x 13 cm et disposez-les sur les éclairs crus.

POUR

GLAÇAGE

10g de gélatine en poudre
70g d'eau d'hydratation
140g de lait
280g de crème liquide
375g de sucre semoule
100g de glucose
10g de dioxyde de titane ou de colorant
26g de fécule

Faites tremper la gélatine dans l'eau pour l'hydrater. Faites bouillir le lait avec la crème, 285g de sucre, le glucose et le colorant pour un glaçage coloré ou le dioxyde de titane pour un glaçage blanc. Mélangez le reste de sucre avec la fécule et ajoutez-les en pluie fine sur cette préparation. Portez à ébullition puis laissez refroidir au réfrigérateur en mélangeant régulièrement jusqu'à ce qu'elle soit à 40°C. Incorporez la gélatine et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Passez le glaçage au chinois.

GAVOTTES CROUSTILLANTES

85g de blancs d'œufs
72,5g de sucre glace
36g de farine
7g de fécule
365g d'eau
37,5g de beurre
3g de sel

Préchauffez le four ventilé à 180°C (th. 6). Mélangez les blancs d'œufs, le sucre glace, la farine et la fécule dans un cul-de-poule à l'aide d'un fouet. Faites bouillir l'eau avec le beurre et le sel et versez sur le premier mélange. Mettez l'appareil à gavottes dans une poche sans douille, puis coupez l'extrémité de la poche et faites des quadrillages sur une plaque. Faites cuire au four ventilé pendant environ 15 min, jusqu'à ce que la gavotte ait une belle coloration. Sortez du four, déchirez des morceaux et froissez-les en boules.

8 ÉCLAIRS

СТР. 318 – 319 БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЭКЛЕРОВ

В этой книге есть множество рецептов эклеров, которые одинаковые по базовым рецептам и отличаются только вкусовыми сочетаниями и декором. Чтобы адаптировать базовый рецепт под рецепт конкретного эклера – смотрите на странице выбранного эклера.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Рецепт на 400 г теста

125 г молока
125 г воды
15 г тримолина
5 г соли
110 г сливочного масла
150 муки
200 г яиц

В кастрюле доведите до кипения молоко, воду, тримолин, соль и сливочное масло. Снимите с огня и добавьте муку. Замесите тесто. Просушите на огне. Остудите до 50 С. В миксере насадкой «лопатка» смешайте тесто с яйцами, добавляя их по одному. Когда тесто станет однородным оставьте его на 1 час отдохнуть при комнатной температуре. Выложите в мешок с насадкой petit four №18. Отсадите полоски теста, длиной 38 см, равномерно выдавливая тесто из мешка. Поставьте в морозильную камеру на 30 минут, затем нарежьте эклеры длиной 12 см с помощью ножа для сыра.

КРАМБЛ

100 г сливочного масла
125 г муки
125 г коричневого сахара
красители или диоксид титана

Смешайте в чаше миксера с насадкой лист масло с мукой, коричневым сахаром, красителями и диоксидом титана. Раскатайте между двумя листами толщиной 1 мм . Оставьте в морозе на 30 минут, нарежьте на 10 полосок размером 3 х 13 см и выложите их на сырые эклеры.

ГЛАЗУРЬ

10 г желатина в порошке
70 г воды
140 г молока
280 г сливок
375 г сахара
100 г глюкозы
10 г диоксида титана или красителя
26 г крахмала

Оставьте желатин набухать в холодной воде. Доведите до кипения молоко, сливки, 285 г сахара, глюкозу и краситель для цветной глазури или диоксид титана для белой глазури. Остаток сахара смешайте с крахмалом и добавьте в первую массу. Доведите до кипения, затем охладите до 40 С в холодильнике помешивая время от времени. Добавьте желатин и пробейте погружным блендером. Процедите.

ХРУСТЯЩИЕ ВАФЛИ

85 г белка
72, 5 г сахарной пудры
36 г муки
7 г картофельного крахмала
365 г воды
37, 5 г сливочного масла
3 г соли

Разогрейте духовку до 180 С. Смешайте венчиком белки с сахарной пудрой, крахмалом и мукой. Доведите до кипения воду, масло и соль. Вылейте на первую массу и смешайте. Чтобы сделать шарики – выложите тесто в мешок без насадки и сделайте кружевные узоры на противне. Выпекайте в подовой печи на верхнем уровне в течении 15 минут до красивого цвета. После выпекания разорвите на кусочки и сверните в шарики.

TABLE DES MATIÈRES

AGRUMES

BERGAMOTE
Galets bergamote 19
Madeleines bergamote 20

CITRON JAUNE
Citron jaune 23
Millefeuille citron jaune 24
Babas citron jaune 26
Tartelettes citron jaune 28
Éclairs citron-poivre 31

CITRON VERT
Tartelettes citron vert huile d'olive 32
Citron vert-shiso 34
Tartelettes citron vert 36

CITRON NOIR
Tartelettes citron noir-Timut 41

CLÉMENTINE
Tartelettes clémentine 45
Clémentine-poivre 48

KUMQUAT
Gâteau basque kumquat 50

ORANGE
Tarte orange 53
Tartelettes orange 55
Éclairs orange-jasmin 56

PAMPLEMOUSSE
Tartelettes pamplemousse 60
Pamplemousse fromage blanc 63

FRUITS À NOYAU

ABRICOT
Tartelettes abricot 70
Tarte abricot romarin 75
Abricots rôtis à la lavande 77

MIRABELLE
Tarte aux mirabelles 80

NECTARINE
Tarte normande nectarine 83

PÊCHE
Tartelettes pêche-verveine 86
Pêche au lait d'amande 91

FRUITS À PÉPINS

COING
Coing pressé façon Tatin 98

MELON
Melon poivre 100

POIRE
Pizza chocolat-truffe noire 105
Tartelettes poire 106
Tarte Bourdaloue 111
Poires brûlées 112

POMME
Tartelettes pomme-aneth 116
Tartelettes pomme d'amour 121
Tarte aux pommes 124

FRUITS EXOTIQUES

ANANAS
Ananas, avocat 135

AVOCAT
Éclairs avocat-coco 136

BANANE
Tourte banane 139
Tarte soufflée banane-verveine-citronnelle 141

FRUIT DE LA PASSION
Tartelettes 100% Passion 142
Éclairs Passion-gingembre 147

KIWI
Entremets 100% kiwi 148

LITCHI
Saint-honoré litchi argenté 152
Roses litchi-géranium 157

MANGUE
Mangue, vanille, gingembre 161
Ravioles mangue-Passion 162

FRUITS ROUGES & NOIRS

AIRELLE
Millefeuille aux airelles 171

CASSIS
Sorbet cassis 172

CERISE
Tartelettes cerise 175
Tarte cerise à partager 176
Cerise betterave 178

FRAISE
Vacherin fraise 184
Tartelettes fraise 187
Tarte fraise basilic 191
Fraisier 192

FRAMBOISE
Tarte framboise 196
Saint-honoré framboise thym 198
Brioches feuilletées 203
Framboisier 205

GROSEILLE
Pain perdu groseille 206

FRUITS SAUVAGES

FIGUE
Tartelettes figue 216
Cookies figue 220
Tarte aux figues 223

FRAISE DES BOIS
Tartelettes fraise des bois 224

MÛRE
Tarte aux mûres sauvages 227

MYRTILLE
Gaufres myrtille 228
Tarte myrtille sauvage 231

RAISIN
Pains raisin-vanille 233
Kouglofs 234

RHUBARBE
Éclairs fraise-rhubarbe 236
Sphères rhubarbe 239

FRUITS SECS & À COQUE

AMANDE

Scones amande 249
Paris-Brest amande 250
Éclairs amande 254
Galette amande 257

CHÂTAIGNE

Tartelettes châtaigne 260
Mont-blanc 263
Marron, noisette & citron 267

CACAHUÈTE

Roulés cacahuète 271
Cookies cacahuète 272

NOISETTE

Paris-Brest noisette 275
Croissants noisette 276
Tartelettes noisette 279
Noisette 282

NOIX DE PÉCAN

Cookies noix de pécan caramel 285
Éclairs noix de pécan 289

NOIX

Gavottes noix 290

NOIX DE COCO

Paris-Brest coco 293
Entremets coco 294
Pompom coco 298

PIGNON DE PIN

Gavottes pignons de pin 301

PISTACHE

Paris-Brest pistache 302
Financiers pistache 305

MULTIFRUITS

Rubik's cake 306

СТРАНИЦЫ РЕЦЕПТОВ ПО ИНГРЕДИЕНТАМ

ЦИТРУСЫ

БЕРГАМОТ

Камушки с бергамотом 19
Мадлен с бергамотом 20

ЛИМОН

Лимон 23
Лимонный мильфей 24
Ромовая баба с лимоном 26
Тарталетка Лимон 28
Эклеры с лимоном и перцем 31

ЛАЙМ

Тарталетка с лаймом и оливковым маслом 32
Лайм Шисо 34
Тарталетка Лайм 36

ЧЁРНЫЙ ЛИМОН

Тарталетки с чёрным лимоном и тимутом 41

КЛЕМЕНТИН

Тарталетка Клементин 45
Клементин с перцем 48

КУМКВАТ

Гато Баск с кумкватом 50

АПЕЛЬСИН

Апельсиновый тарт 53
Тарталетка Апельсин 55
Эклеры с апельсином и жасмином 56

ГРЕЙПФРУТ

Тарталетка Грейпфрут 60
Десерт на тарелке Грейпфрут 63

ФРУКТЫ

АБРИКОС

Тарталетка Абрикос 70
Тарт с абрикосом и розмарином 75
Запечённые абрикосы с лавандой 77

АЛЫЧА

Тарт с алычей 80

НЕКТАРИН

Нормандский тарт с нектарином 83

ПЕРСИК

Тарталетка персик-вербена 86
Персик в миндальном молоке 91

АЙВА

Айва Татен 98

ДЫНЯ

Дыня с перцем 100

ГРУША

Шоколадная пицца с трюфелем 105
Тарталетка Груша 106
Тарта Бурдалу 111
Груша брюле 112

ЯБЛОКО

Тарталетка яблоко с укропом 116
Тарталетка яблоко любви 121
Яблочный тарт 124

АНАНАС

Ананас с авокадо 135

АВОКАДО

Эклеры с кокосом и авокадо 136

БАНАН

Закрытый банановый пирог 139
Банановая тарта суфле с вербеной и лемонграссом 141

МАРАКУЙЯ

Тарталетка 100% маракуйя 142
Эклеры с маракуей и имбирём 147

КИВИ

Торт 100% Киви 148

ЛИЧИ

Сент-Оноре с личи 152
Розы с личи и геранью 157

МАНГО

Манго, ваниль, имбирь 161
Равиоли манго-маракуйя 162

КРАСНЫЕ И ЧЁРНЫЕ ЯГОДЫ

БРУСНИКА

Мильфей с брусникой 171

ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА

Сорбе из чёрной смородины 172

ВИШНЯ

Тарталетка с вишней 175
Вишнёвый тарт 176
Вишня со свеклой 178

КЛУБНИКА

Клубничный вашрен 184
Тарталетка Клубника 187
Тарт с клубникой и базиликом 191
Фрезье 192

МАЛИНА

Малиновый тарт 196
Сент-Оноре с малиной и тимьяном 198
Слоёная бриош 203
Фрамбуазье 205

КРАСНАЯ СМОРОДИНА

Французские гренки с красной смородиной 206

ДИКИЕ ФРУКТЫ

ИНЖИР

Тарталетка с инжиром 216
Инжирное печенье 220
Тарт с инжиром 223

ЗЕМЛЯНИКА

Тарталетка с земляникой 224

ЕЖЕВИКА

Тарт с дикой ежевикой 227

ЧЕРНИКА

Вафли с черникой 228
Тарт с дикой черникой 231

ИЗЮМ

Булочки с ванилью и изюмом 233
Куглоф 234

РЕВЕНЬ

Эклеры с клубникой и ревенем 236
Сферы с ревенем 239

ОРЕХИ

МИНДАЛЬ

Булочки с миндалем 249
Миндальный Пари Брест 250
Миндальный эклер 254
Галета с миндалём 257

КАШТАН

Тарталетка с каштаном 260
Мон Блан 263
Каштан, фундук, лимон 267

АРАХИС

Арахисовые завитки 271
Арахисовое печенье 272

ФУНДУК

Фундучный Пари Брест 275
Фундучный круассан 276
Тарталетка Лесной Орех 279
Лесной Орех 282

ПЕКАН

Печенье с орехами пекан и карамелью 285
Эклеры с орехами пекан 289

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ

Ореховые хрустящие вафли 290

КОКОС

Кокосовый Пари Брест 293
Кокосовый торт 294
Кокосовый Помпом 298

КЕДРОВЫЕ ОРЕХИ

Хрустящие вафли с кедровыми орехами 301

ФИСТАШКА

Фисташковый Пари Брест 302
Фисташковый финансье 305

РАЗНОЕ

Торт Кубик Рубик 306]

GLOSSAIRE

INGRÉDIENTS

ACIDE ASCORBIQUE

Poudre permettant d'éviter l'oxydation des fruits. Il se trouve dans les magasins spécialisés ou sur Internet.

ACIDE TARTRIQUE

Poudre utilisée comme émulsifiant, stimulateur et stabilisateur des goûts et des couleurs de la pâtisserie.

AGAR-AGAR

Gélifiant végétal naturel extrait d'algues rouges.

BAUMES DES ANGES®

Arômes naturels dont quelques gouttes apportent le goût du produit à la préparation.

CHOCOLAT DE COUVERTURE

Chocolat très riche en beurre de cacao, utilisé en pâtisserie et en confiserie. Il se trouve dans les magasins spécialisés ou sur Internet.

COLORANT LIPOSOLUBLE

Colorant en poudre qui se dissout dans les graisses, contrairement à l'hydrosoluble qui se dissout dans l'eau. Il est utilisé pour la décoration de chocolat, de pâte sucrée ou de pâte d'amande. PCB® est une très bonne marque de colorants alimentaires.

DOLÇ MATARO

Vin rouge doux au goût de fruits rouges ou de fruits confits.

GLUCOSE ATOMISÉ

Glucose en poudre. Il améliore la texture et la conservation des glaces sans trop les sucrer. Vous le trouverez en magasin spécialisé ou sur Internet.

ISOMALT

Substitut du sucre idéal pour la réalisation de décors en sucre tel que le sucre tiré ou les cheveux d'ange.

KAPPA

Gélifiant végétal surtout utilisé pour réaliser des gelées et des enrobages.

MIEL « BÉTON »

Récolté en ville, ce miel est reconnu pour la diversité des arômes qu'il concentre.

NAPPAGE NEUTRE

Également appelé glaçage neutre, c'est une préparation à base de sucre, d'eau et de sirop de glucose, utilisée pour recouvrir les pâtisseries. Il leur confère de la brillance et de la tenue.

OXYDE DE TITANE (ET DIOXYDE)

Élément chimique utilisé en pâtisserie comme un colorant. Il blanchit les préparations et leur donne de l'éclat. Vous les trouverez en magasins spécialisés ou sur Internet.

PECTINE NH

Épaississant naturel provenant de différents végétaux comme les pommes ou le raisin. Vous la trouverez dans les magasins spécialisés ou sur Internet.

POIVRE SARAWAK

Poivre noir de Malaisie utilisé pour ses saveurs boisées et fruitées.

POUDRE À CRÈME

Préparation à base d'amidon servant d'épaississant, utilisée notamment dans la confection de crèmes ou de flans. Vous la trouverez dans les magasins spécialisés ou sur Internet. Elle peut être remplacée par de la Maïzena® ou de la farine.

POUDRE SCINTILLANTE

Poudre alimentaire scintillante, elle donne un effet brillant aux aliments et s'applique au pinceau à pâtisserie.

STABILISATEUR

Additif alimentaire utilisé pour donner de la texture à un aliment ou lui faire conserver une consistance déterminée.

SUPER NEUTROSE

Stabilisateur pour les glaces et sorbets qui absorbe l'eau dans les mélanges et leur donne du corps.

TRIMOLINE® (OU SUCRE INVERTI)

Sucre se présentant sous la forme d'une pâte blanche. Il apporte du moelleux et améliore la conservation. Il peut être remplacé par du miel d'acacia.

VERJUS

Jus acide extrait de grains de raisin vert.

XANTHANE

Poudre émulsifiante avec un fort pouvoir épaississant.

YUZU

Agrume d'origine asiatique très utilisé dans la cuisine japonaise. On le trouve dans les épiceries asiatiques.

TECHNIQUES

ABAISSER

Étaler une pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un laminoir.

BAIN-MARIE (FAIRE CUIRE AU)

Cuisson douce des aliments contenus dans un plat, lui-même placé dans un récipient d'eau bouillante.

BEURRE NOISETTE (RENDRE UN)

Quand le beurre a fondu, le petit lait, au fond de la casserole, commence à caraméliser en donnant au beurre un subtil goût de noisette. Il faut veiller à ne pas le laisser brunir, il deviendrait alors toxique.

BEURRE POMMADE (RENDRE UN)

Beurre à température ambiante travaillé pour qu'il soit lisse et souple.

BLANCHIR

En pâtisserie, ce terme est employé lorsqu'on travaille énergiquement, à l'aide d'un fouet ou d'une spatule, des jaunes d'œufs et du sucre, qui prennent une couleur pâle.

BRUNOISE (TAILLER EN)

Couper un aliment en petits dés.

CHIQUETER

Faire de petites entailles sur la bordure d'une abaisse de pâte à l'aide des doigts, d'une pince à chiqueter ou d'un couteau.

COMPOTER

Faire cuire longtemps et doucement une préparation jusqu'à l'obtention d'une consistance de compote.

CROÛTER

Laisser sécher une préparation avant la cuisson pour que la surface durcisse légèrement et ne colle plus au contact du doigt.

CUIRE À BLANC

Précuire ou cuire un fond de tarte recouvert de papier cuisson et garni de légumes secs ou de poids prévus à cet effet afin d'éviter que la pâte ne gonfle durant la cuisson.

CUIRE À LA NAPPE

Faire cuire une préparation jusqu'au moment où elle nappe une spatule sans couler sur les côtés. Lorsqu'on trace un trait avec le doigt, elle doit rester intact.

DÉCUIRE

Abaisser brusquement le degré de cuisson d'un liquide en lui incorporant un élément liquide ou solide.

DÉTENDRE

Assouplir une préparation en lui ajoutant un liquide.

ÉMULSIONNER

Brasser vivement une préparation afin d'incorporer de l'air dans la matière.

ENROBER

Recouvrir entièrement, en une couche plus ou moins épaisse, un élément d'un autre afin de le protéger ou de le décorer.

ÉQUEUTER

Retirer la queue d'un fruit, d'un légume ou d'une feuille.

FILMER AU CONTACT

Poser un film alimentaire directement sur une crème ou une préparation de façon à la rendre hermétique et donc empêcher tout contact avec l'air. Cela évite la condensation et la formation d'une pellicule à la surface.

FONCER

Garnir un moule avec une pâte.

LIER

Donner de l'épaisseur et de l'onctuosité à un jus, un bouillon ou une sauce, en utilisant un ingrédient tel que la farine, la Maïzena®, la fécule, une matière grasse, du jaune d'œuf, etc.

LISSER

Battre vigoureusement au fouet une préparation liquide afin qu'elle prenne un aspect lisse et homogène, ou lisser la surface d'une préparation à l'aide d'une spatule ou d'une maryse pour la rendre plane.

MACÉRER

Faire tremper dans un liquide des fruits frais, confits ou secs pour une durée plus ou moins longue afin que le liquide les imprègne de sa saveur.

MONDER

Retirer la peau d'un produit après l'avoir ébouillanté.

MONTER

Fouetter un élément ou une préparation afin d'y incorporer de l'air et d'augmenter ainsi son volume.

NAPPER

Couvrir un aliment ou une préparation d'une substance liquide afin qu'il en soit entièrement recouvert.

PÉTRIR

Mélanger divers ingrédients afin d'obtenir une pâte lisse et homogène, avec ou sans corps, selon la durée du pétrissage.

POCHER

Faire cuire un aliment dans un liquide chaud, ou bien former avec une poche à douille.

POUSSER

Laisser une pâte gonfler dans un endroit chaud.

RÉDUIRE

Cuire à découvert pour diminuer le volume d'un liquide de cuisson.

RUBAN (MONTER, FAIRE)

Fouetter suffisamment une préparation pour que, élevée avec le fouet, celle-ci retombe comme un ruban se pliant sur lui-même.

SABLER

Rendre friable ou facilement émiettable le mélange de divers ingrédients.

SERRER

Fouetter énergiquement les blancs d'œufs en neige en y incorporant petit à petit du sucre afin de les rendre fermes et homogènes.

TAMISER

Filtrer pour éliminer les grumeaux et obtenir une poudre fine et régulière.

TEMPÉRER LE CHOCOLAT

Le tempérage consiste à porter le chocolat à des températures déterminées (qui varient selon le chocolat) de façon à ce que le beurre de cacao, le cacao, le sucre et la poudre de lait puissent cristalliser de manière homogène. Le but est d'obtenir une texture fluide, lisse et brillante.

TORRÉFIER

Faire griller à sec une graine ou un fruit sec pour enlever toute son eau.

TURBINER

Faire prendre dans une sorbetière ou au froid un appareil à glace ou à sorbet jusqu'à ce qu'il soit solidifié.

USTENSILES

CHALUMEAU

Ustensile à gaz qui permet, grâce à sa flamme, de caraméliser des desserts, de gratiner ou de flamber des plats, ou encore de brunir des viandes. Il se compose d'un bec et d'une recharge de gaz.

CHINOIS ET CHINOIS ÉTAMINE

Passoire métallique permettant de filtrer et de tamiser des ingrédients ou des préparations.

COUTEAU D'OFFICE

Petit couteau doté d'une lame courte et pointue. Sa lame lisse et tranchante coupe, pèle, taille ou cisèle des aliments divers et variés.

CUILLÈRE À POMME PARISIENNE

Ustensile muni d'un embout hémisphérique qui sert à prélever des billes dans la chair d'un fruit, d'un légume ou d'un autre aliment. La cuillère à pomme parisienne peut être de différents diamètres.

CUL-DE-POULE

Récipient hémisphérique, généralement en inox, utilisé en cuisine ou en pâtisserie pour mélanger les préparations. Sa forme facilite l'utilisation du fouet.

DOUILLE

Embout situé à l'extrémité d'une poche à douille qui existe sous différentes formes : ronde, biseautée, percée, avec ou sans dents, etc. Elle permet de décorer avec précision toutes sortes de préparations.

EMPORTE-PIÈCE

Ustensile en métal ou en plastique, uni ou cannelé, de formes et de formats différents, servant à « emporter », c'est- à-dire découper, les pâtes ou à dresser.

FEUILLE DE RHODOÏD®

Bande de plastique servant à chemiser des cercles à entremets pour la préparation des mousses de fruit, de charlottes ou de bavarois. La surface lisse et brillante de ce matériau donne un rendu et des contours nets, et facilite le démoulage.

MANDOLINE

Ustensile permettant de détailler des aliments en tranches fines et régulières.

MARYSE

Spatule en silicone utilisée pour mélanger délicatement des préparations contenant par exemple des blancs d'œufs en neige. Elle sert également à récupérer toute la préparation dans un plat.

MICROPLANE®

Râpe-zesteur utilisée notamment pour obtenir des zestes très fins ou pour râper finement les fromages à pâte dure.

MIXEUR PLONGEANT

Mixeur manuel permettant d'éliminer les grumeaux et morceaux de préparations. Il est constitué d'un long cou et d'une tête comprenant des lames rotatives.

PALETTE COUDÉE

Accessoire de cuisine constitué d'une lame plus ou moins longue, à bout rond ou droit, servant à retourner des aliments sans risquer de les abîmer ou à masquer, c'est-à-dire recouvrir d'un appareil consistant, un gâteau.

PAPIER CUISSON

Papier enduit d'une fine couche de silicone supportant les hautes températures et permettant aux aliments de ne pas adhérer, sans utiliser de matière grasse.

PAPIER GUITARE

Feuille en plastique transparente servant au travail du chocolat pour lui apporter de la brillance.

PISTOLET OU AÉROGRAPHE

Ustensile de cuisine qui permet de couvrir de colorant alimentaire ou d'enrobage des aliments tels que les gâteaux, le chocolat et le sucre.

POCHE À DOUILLE

Sac souple et imperméable en forme de cône au bout duquel on place une douille.

TAMIS

Ustensile en forme de cercle, muni d'une toile métallique fine, qui sert à passer une préparation pour la rendre fine et sans impuretés.

TAPIS SILPAT®

Tapis en silicone utilisé pour la cuisson ou la congélation. Il s'achète dans les magasins spécialisés et peut être remplacé par un tapis en silicone d'une autre marque.

СЛОВАРЬ ТЕХНИКИ

РАСКАТЫВАТЬ

Сделать тесто тоньше растянув его с помощью скалки или раскаточной машины.

ВОДЯНАЯ БАНЯ (ГОТОВИТЬ НА…)

Медленное приготовление продукта, помещенного в миску над кипящей водой.

ФУНДУЧНОЕ МАСЛО (МАСЛО NOISETTE)

Растопленное сливочное масло, в котором молочная сыворотка выпадает на дно кастрюли и начинает карамеллизироваться придавая маслу характерный аромат фундука. Следует не допустить сильного потемнения, так как оно может быть сильно токсичным.

РАЗМЯГЧЁННОЕ МАСЛО (МАСЛО ПОМАДКА)

Масло комнатной температуры, размешанное до гладкой и мягкой текстуры.

БЛАНШИРОВАТЬ (СМЕШИВАТЬ ДО ПОСВЕТЛЕНИЯ)

В кондитерском деле этот термин используется для обозначения процесса энергичного смешивания желтков с сахаром с помощью венчика или лопатки до посветления или бледного цвета.

БРУНУАЗ (НАРЕЗАТЬ НА..)

Нарезка на мелкие кубики
CHIQUETER

COMPOTER

ЗАВЕТРИВАТЬСЯ

Оставить сушить перед выпеканием до момента когда поверхность продукта в контакте не будет прилипать к пальцам.

ВЫПЕКАТЬ ДО БЕЛОГО ЦВЕТА

Испечь наполовину основу тарта с выложенным в пергаменте грузом из орехов или любым другим грузом, чтобы избежать деформирования теста во время выпекания.

ВАРИТЬ À LA NAPPE

Сварить смесь до консистенции когда она покрывает лопатку и не течёт по краям. Консистенция если провести пальцем оставляет за собой след.

ДЕКАРАМЕЛЛИЗИРОВАТЬ

Резко снижать температуру жидкости добавив в неё жидкий или твёрдый элемент.

РОЗБАВИТЬ

Смягчить консистенцию смеси, добавив жидкость.

СДЕЛАТЬ ЭМУЛЬСИЮ

Активно смешать смесь чтобы впустить в неё воздух.

ЗАГЛАЗИРОВАТЬ

Полностью покрыть изделие более менее толстым слоем чтобы его защитить или декорировать.

EQUETER

ПОКРЫТЬ ПЛЁНКОЙ В КОНТАКТ

Покрыть плёнкой поверхность крема или массы чтобы помешать любому контакту с воздухом. Это помогает избежать

конденсата и формирования плёнки на поверхности крема.

FONCER

СВЯЗЫВАТЬ, СОЕДИНЯТЬ

Придавать густоты соку, бульйону, соусу, добавив в них муку, кукурузный или картофельный крахмал, жир или желток, и т.д.

LISSER

НАСТАИВАТЬ

Окунуть и оставить фрукты, цукаты или орехи в жидкости на более менее долгий строк чтобы они впитали в себя вкус и аромат жидкости.

ОТШЕЛУШИВАТЬ

Снимать шелуху с продукта, который перед этим был в кипящей воде.

ВЗБИВАТЬ

Взбить продукт или массу для того, чтобы ввести как можно больше в неё воздуха и увеличить в объеме.

ПОКРЫВАТЬ

Покрыть полностью продукт или изделие жидкой смесью.

ЗАМЕШИВАТЬ

Смешать разные ингредиенты до получения гладкой и однородной массы, и зависимо от времени замешивания более или менее эластичной.

ПОШИРОВАТЬ

Варить продукт в горячей жидкости

ОТСАЖИВАТЬ

Выдавить, сформировать с помощью кондитерского мешка.

pousser

Оставить тесто в тёплом месте увеличиться в размере

УВАРИВАТЬ

Готовить без крышки чтобы уменьшить объем жидкости блюда

ВЗБИТЬ ДО ЛЕНТЫ

Взбить массу до такой консистенции, что при поднятии венчика из массы – она течёт рисуя на поверхности ленту.

САБЛИРОВАТЬ

Сделать смесь разных ингредиентов рассыпчастой и легко крошащийся.

ВЗБИТЬ БЕЛКИ ДО КРЕПКОЙ ПЕНЫ

Взбить белки до легкой пены, затем постепенно добавляя сахар взбить до однородной плотной текстуры.

ПРОСЕИВАТЬ

Фильтровать с целью удалить комочки и получить равномерно мелкую пудру.

ТЕМПЕРИРОВАТЬ ШОКОЛАД

Темперирование шоколада состоит из того, чтобы довести шоколад до нужных температур (зависимо от шоколада) таким образом чтобы масло какао, какао, сахар, сухое молоко смогли кристализироваться

однородно. Цель – блестящая, гладкая и жидкая текстура.

ПОДЖАРИВАТЬ

Жарить сухим способом зёрна или орехи с целью избавления от влаги.

СМЕШИВАТЬ В ТУРБИНЕ

Оставить в турбине массу для мороженого или для сорбе до затвердения.

СЛОВАРЬ ИНГРЕДИЕНТЫ

АСКОРБИНОВАЯ КИСЛОТА

Порошок, который позволяет избежать окисления фруктов. Можно приобрести в специализированных магазинах или в интернете.

ВИННАЯ (ТАРТРИЧЕСКАЯ) КИСЛОТА

Порошок, который используется в кондитерском деле как эмульгатор, стабилизатор вкуса и цвета.

АГАР-АГАР

Экстракт красных водорослей, натуральный, растительный загуститель.

BAUMES DES ANGES®

Натуральные ароматизаторы, благодаря добавлению которых придается вкус блюду того или другого продукта.

ШОКОЛАД ДЛЯ ПОКРЫТИЯ

Очень богатый на масло какао шоколад, который используют в кондитерском деле или в изготовлении конфет. Его можно приобрести в специализированных магазинах или в интернете.

ЖИРОРАСТВОРИМЫЙ КРАСИТЕЛЬ

Краситель в порошке, который хорошо растворяется в жирах в отличии от водорастворимого, который растворяется в воде. Его используют для окрашивания шоколада, сладкого песочного теста или марципана. PCB® - очень хороший производитель пищевых красителей.

DOLÇ MATARO

Сладкое красное вино с ягодным вкусом или вкусом цукатов.

АТОМИЗИРОВАНАЯ ГЛЮКОЗА

Глюкоза в порошке. Улучшает текстуру и хранение мороженого избегая добавления большого количества сахара. Её можно приобрести в специализированных магазинах или в интернете.

ИЗОМАЛЬТ

Заменитель сахара, идеальный для сахарного декора и скульптур из тянущегося сахара или ангельских волос.

КАППА

Растительный загуститель, который используется в частности для глазурей или желе.

МЁД «BÉTON»

Собранный в городе, этот мёд известный богатством ароматов, которые он в себе концентрирует.

НЕЙТРАЛЬНЫЙ НАППАЖ

Известен также как нейтральная глазурь, это смесь приготовленная на основе сахара, воды и глюкозы, которая используется для покрытия выпечки или кондитерских изделий. Она придает изделиям блеск и стойкость.

ДИОКСИД ТИТАНА

Химический элемент, который используется в кондитерском деле как краситель. Он придает белый цвет и сияние. Можно приобрести в специализированных магазинах или в интернете.

ПЕКТИН NH

Натуральный загуститель, который изготовляют из разных растений, таких как яблоко или виноград. Можно приобрести в специализированных магазинах или в интернете.

ПЕРЕЦ SARAWAK

Малазийский перец, который ценится за свой лесной и фруктовый аромат.

ПОРОШОК ДЛЯ ЗАВАРНОГО КРЕМА

Смесь на основе крахмала, которая используется в приготовлении кремов или фланов. Можно приобрести в специализированных магазинах или в интернете. Его можно заменить кукурузным крахмалом или мукой.

СИЯЮЩАЯ ПУДРА

Пищевая сверкающая пудра, которая придаёт блеск и сияние продукту и наносится с помощью кондитерской кисточки.

СТАБИЛИЗАТОР

Пищевая добавка, которая используется для придания или сохранения конкретной текстуры.

СУПЕР НЕЙТРОЗА

Стабилизатор для мороженого или сорбе, который удерживает воду и придает плотность.

ТРИМОЛИН (ИЛИ ИНВЕРТИРОВАННЫЙ САХАР)

Сахар в виде белой пасты. Придаёт мягкую влажную текстуру, улучшает хранение. Его можно заменить мёдом акации.

VERJUS

Кислый сок из косточек незрелого винограда

КСАНТАНА

Эмульгатор в порошке с сильным эффектом загустения.

ЮЗУ

Цитрус азиатского происхождения, часто использующийся в японской кухне. Его можно найти в магазинах с азиатскими продуктами.

СЛОВАРЬ ИНСТРУМЕНТЫ

ГАЗОВАЯ ГОРЕЛКА

Инструмент на газе, который благодаря своему огню способен карамеллизировать десерты, фламбировать или придавать коричневый цвет мясу. Он состоит из клюва и газового балончика.

СИТО

Инструмент из металла, который позволяет фильтровать или просеивать ингредиенты или смеси.

ХОЗЯЙСТВЕННЫЙ НОЖ

Маленький нож с коротким и острым клинком, который нарезает, чистит, рубит или измельчает разные виды продуктов.

ПАРИЖСКАЯ ЛОЖКА ДЛЯ ЯБЛОК

Инструмент с полусферой, которая предназначена для вырезания шариков из мякоти фрукта, овоща или другого продукта. Она может быть разных диаметров.

МИСКА

Посуда полусферической формы, чаще всего из нержавеющей стали. Используется на кухне или в кондитерском деле для смешивания масс. Форма миска облегчает использование венчика.

НАСАДКА

Небольшой предмет, существует в разных формах: круглый, острый, с зубчиками или без и т.д. Позволяет точно декорировать изделия разными видами крема.

ВЫРУБКА

Металлический или пластмассовый предмет, круглый или волнистый, разной формы или разных форматов, который служит для того, чтобы вырезать тесто.

ЛИСТ RHODOÏD®

Лента с плёнки, которая служит для того чтобы выстилать ею кольца или формы для тортов с муссами или баварским кремом. Гладкая и блестящая поверхность этой ленты делает такими же борта торта и облегчает извлечение из формы.

МАНДОЛИНА

Предмет, на котором можно нарезать тонкие и ровные ломтики любого продукта.

ЛОПАТКА

Силиконовая лопатка, которая служит для аккуратного смешивания масс, например взбитых белков. Также с её помощью можно забирать всю массу с посуды.

МИКРОПЛАН®

Тёрка для цедры, которая используется в основном чтобы тонко натереть цедру или твёрдый сыр.

ПОГРУРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

Ручной блендер, который позволяет разбить кусочки или комочки в массе. Он состоит из длинной шеи и головы с крутящими лезвиями.

ИЗОГНУТАЯ СПАТУЛА

Кухонный аксессуар с длинной или короткой металлической частью, круглой или ровной на кончике. Служит для переворачивания продукта без риска его

повредить. Может также маскировать, то есть покрывать какой-то массой торт.

ПЕРГАМЕНТНАЯ БУМАГА

Бумага, покрытая тонким слоем силикона, которая выносит высокие температуры и не позволяет изделию прилипнуть к бумаге без использования жира.

ГИТАРНЫЙ ЛИСТ

Прозрачный пластиковый лист для работы с шоколадом, который делает шоколад блестящим.

АЭРОГРАФ ИЛИ ПИСТОЛЕТ

Кухонный инструмент, который позволяет покрыть красителем или глазурью торт, шоколад или сахар.

КОНДИТЕРСКИЙ МЕШОК

Мягкий, непромокаемый пакет конусной формы в конце которого вставляется насадка.

СИТО

Инструмент в формы кольца с тонким металлическим полотном, который служит для того, чтобы отделять кусочки от пудры.

КОВРИК SILPAT®

Силиконовый коврик для выпечки или заморозки. Его можно приобрести в специализированых магазинах или заменить силиконовым ковриком другой марки.

adidas

INDEX PAR TYPE DE DESSERT

BRIOCHES, PAINS ET VIENNOISERIES

Brioches feuilletées **203**
Croissants noisette **276**
Gaufres myrtille **228**
Kouglofs **234**
Pains raisin-vanille **233**
Pain perdu groseille **206**
Roulés cacahuète **271**
Scones amande **249**

PETITS GÂTEAUX & BISCUITS

Cookies figue **220**
Cookies cacahuète **272**
Cookies noix de pécan caramel **285**
Financiers pistache **305**
Galets bergamote **19**
Gavottes noix **290**
Gavottes pignon de pin **301**
Madeleines bergamote **20**
Rubik's cake **306**

ÉCLAIRS

Éclairs amande **254**
Éclairs avocat-coco **136**
Éclairs citron-poivre **31**
Éclairs noix de pécan **289**
Éclairs orange-jasmin **56**
Éclairs Passion-gingembre **147**
Éclairs fraise-rhubarbe **236**

TARTELETTES

Tartelettes 100% Passion **142**
Tartelettes abricot **70**
Tartelettes cerise **175**
Tartelettes châtaigne **260**
Tartelettes citron jaune **28**
Tartelettes citron noir-Timut **41**
Tartelettes citron vert **36**
Tartelettes citron vert-huile d'olive **32**
Tartelettes clémentine **45**
Tartelettes figue **216**
Tartelettes fraise **187**
Tartelettes fraise des bois **224**
Tartelettes noisette **279**
Tartelettes orange **55**
Tartelettes pamplemousse **60**
Tartelettes pêche-verveine **86**
Tartelettes poire **106**
Tartelettes pomme d'amour **121**
Tartelettes pomme-aneth **116**

TARTES

Coing pressé façon Tatin **98**
Pizza chocolat-truffe noire **105**
Tarte abricot romarin **75**
Tarte aux figues **223**
Tarte aux mirabelles **80**
Tarte aux mûres sauvages **227**
Tarte aux pommes **124**
Tarte Bourdaloue **111**
Tarte cerise à partager **176**

Tarte fraise basilic **191**
Tarte framboise **196**
Tarte myrtille sauvage **231**
Tarte normande nectarine **83**
Tarte orange **53**
Tarte soufflée banane-verveine-citronnelle **141**

GÂTEAUX, ENTREMETS & PETITS ENTREMETS

Entremets 100 % kiwi **148**
Entremets coco **294**
Fraisier **192**
Framboisier **205**
Galette amande **257**
Gâteau basque kumquat **50**
Millefeuille aux airelles **171**
Millefeuille citron jaune **24**
Mont-blanc **263**
Paris-Brest amande **250**
Paris-Brest noisette **275**
Paris-Brest coco **293**
Paris-Brest pistache **302**
Saint-Honoré framboise thym **198**
Saint-honoré litchi argenté **152**
Pompom coco **298**
Sphères rhubarbe **239**
Tourte banane **139**

DESSERTS À L'ASSIETTE

Abricots rôtis à la lavande **77**
Ananas, avocat **135**
Babas citron jaune **26**
Cerise betterave **178**
Citron vert-shiso **34**
Clémentine poivre **48**
Mangue, vanille, gingembre **161**
Marron, noisette & citron **267**
Melon poivre **100**
Pamplemousse fromage blanc **63**
Pêche au lait d'amande **91**
Poires brûlées **112**
Raviole mangue-Passion **162**
Roses litchi-géranium **157**
Sorbet cassis **172**
Vacherin fraise **184**

FRUITS SCULPTÉS

Citron jaune **23**
Noisette **282**

INDEX PAR PRODUIT

A

Abricot **70, 75, 77**
Airelle **171**
Amande **28, 32, 36, 41, 45, 50, 53, 55, 60, 70, 75, 80, 83, 86, 91, 106, 111, 112, 116, 121, 124, 139, 141, 142, 148, 152, 162, 175, 176, 178, 187, 191, 196, 198, 216, 220, 223, 224, 227, 231, 234, 249, 250, 254, 257, 260, 263, 279, 314, 317**
- pâte **34, 63, 139, 176, 178, 191, 205, 220, 254, 257**
- poudre **19, 50, 139, 148, 157, 161, 257, 294, 298, 306, 312, 314**

Ananas **135, 316**
Aneth **116**
Avocat **135, 136**

B

Baie de genièvre **106**
Banane **139, 141**
Basilic **187, 191**
Bergamote **19, 20**
Betterave **178**

C

Cacahuète **271, 272, 306**
- pâte **271, 272**

Cacao
- beurre **19, 70, 106, 152, 157, 176, 178, 191, 196, 198, 224, 227, 231, 233, 236, 294, 314, 317**
- poudre **70, 105, 267, 275**

Cardamome **98**
Cassis **172**
Cerise **175, 176, 178**
Chocolat **23, 24, 31, 36, 41, 45, 55, 56, 60, 70, 86, 105, 106, 116, 121, 142, 147, 148, 157, 161, 175, 187, 192, 205, 216, 239, 279, 282, 294, 317**
Citron caviar **23, 31, 32, 55, 56, 60, 306**
Citron jaune **19, 23, 24, 26, 28, 31, 32, 34, 41, 45, 53, 70, 77, 80, 91, 98, 106, 112, 116, 121, 124, 135, 142, 147, 157, 176, 178, 198, 203, 227, 231, 260, 263, 267, 306, 315**
- confit **31, 41, 306**

Citron noir d'Iran **41**
Citron vert **32, 34, 36, 50, 86, 135, 141, 148,175, 192, 224**
Citronnelle **141**
Clémentine **45, 48, 53**
Coing **98**
Coriandre **162**

D

Dolç Mataró **223**

E

Estragon **32, 36, 175, 176, 178**

F

Feuille de figuier **216, 223**
Figue **216, 220, 223**
Fraise **184, 187, 191, 192, 236, 315**
Fraise des bois **224**
Framboise **196, 198, 203, 205, 315**
Fromage blanc **19, 48, 63, 112**
Fromage frais **19**
Fruit de la Passion **142, 147, 162, 298**

G

Géranium **157**
Gingembre **147**
- confit **147**

Graine de courge **148**
Graine de tournesol **148**
Grand Marnier® **53**
Griotte **175, 178**
Groseille **206**

J

Jasmin **56**

PRODUIT

K

Kirsch **23, 36, 45, 55, 60, 80, 175, 178**
Kiwi **148**
Kumquat **50**

L

Lait d'amande **91, 254, 257**
Lait de coco **136, 294**
Lavande **77**
Litchi **152, 157**

M

Malibu® **294, 298**
Mandarine **48, 315**
Mangue **161, 162**
Manzana **116**
Marron **260, 263, 267, 316**
- confit **260, 263, 267**

Mascarpone **70, 77, 91, 106, 136, 152, 176, 178, 191, 196, 198, 224, 227, 231, 233, 236, 263, 267, 294, 314**
Melon **100**
Menthe **23, 26, 135**
Miel **20, 26, 32, 34, 63, 70, 77, 91, 112, 135, 176, 178, 191, 205, 216, 220, 236, 239, 276, 316**
Mirabelle **80**
Mûre **227**
Myrtille **228, 231**

N

Nectarine **83**
Noisette **260, 263, 267, 275, 276, 279, 282, 285, 316, 317**
Noix **112, 290**
Noix de coco **136, 293, 294, 298, 316**
- poudre **161, 294, 316**
- purée **136, 294, 298**

Noix de pécan **285, 289**

O

Orange **50, 53, 55, 56, 60, 98, 315**
- confite **55**

P

Pain **178**
Pamplemousse **60, 63**
- confit **60**

Pêche **86, 91**
Pêche de vigne (crème) **86**
Pignon de pin **112, 148, 301**
Piment d'Espelette **135, 178, 187**
Pistache **302, 305, 306**
Poire **105, 106, 111, 112**
Poivre **31, 112, 198**
- de Sarawak **31**
- long **100**
- Timut **41, 48, 63**

Pomelo **63**
Pomme **116, 121, 124**
- jus **116, 121, 315**

Q

Quinoa
- noir **148**
- rouge **148**

R

Raisin sec **233**
Raisin sultanas **234**
Rhubarbe **236, 239, 316**
Rhum **53, 111, 139, 152, 175, 196, 198, 216**
Romarin **70, 75, 317**
Rose
- arôme **121**
- cristallisée **121**

S

Sésame
- blanc **148, 187**
- noir **148**

Shiso **34**

T

Thé Earl Grey **19, 20**
Thym **198, 205**
Truffe **105**

V

Vanille
- extrait **161**
- gousse **161, 171, 176, 178, 191, 192, 196, 206, 216, 220, 224, 227, 228, 231, 233, 272, 279, 282, 285, 289, 314, 315**
- liquide **206**
- pâte **157**
- poudre **116, 121, 206, 233, 306, 312**

Verjus **80**
Verveine **86, 106, 141, 317**
Vinaigre de gingembre **161**

Y

Yuzu **191**
- jus **23, 176, 178**

CÉDRIC GROLET est tout simplement le pâtissier le plus doué de sa génération. Ses desserts sont de ceux qui procurent une émotion inoubliable.

Il nous livre ici un travail inédit et colossal autour des fruits, véritables fils conducteurs de sa pâtisserie haute couture. Technique, respect des saisons et recherche du goût authentique sont les fondements qui permettent de révéler la puissance des fruits.

Agrumes, fruits sauvages, fruits exotiques, rouges et noirs ou encore fruits secs... Avec 45 fruits et 95 recettes, vous avez entre les mains la référence de la pâtisserie fruitée, signée par un prodige de la pâtisserie française.

39 € TTC

DUCASSE EDITION

9 782841 239139